KABAK BAYILDI

MALZEMESİ: 1250 gr. kabak
1 bardak zeytinyağı
4 büyük soğan
2 büyük domates
9 diş sarımsak
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet maydanoz
3 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz

YAPILIŞI: Bir tencereye bir bardak zeytinyağının üçte biri ile yarım ay şeklinde, doğranmış soğanları koyarak 10 dakika kavurun. Soğanlar ölünce içine kıyılmış sarımsakları, yine kiyılmış maydanoz, kabuğu çıkarılmış çekirdekleri ayıklanarak küçük küçük doğranmış domatesleri ve eldeki tuzun yarısını ilâve ederek iyice karıştırın ve tencereyi ateşten indirin. Kabakların üzerlerini kazıyın, iki uçlarını kesin ve başlarından alt kısımlarına doğru bıçakla dörde yarın ve bu iş bitince kabakları içinde su bulunan bir tencereye atın. Kabakların suyunu süzün ve ayrı bir tencereye döşe-yin. Üzerine yarım bardak su ile kalan yağın yansını ilâve ederek tencereyi ateşe oturtun, arada bir sallamak suretiyle 20 dakika pişirin. Kabaklar yumuşayanca tencereyi ateşten indirerek kabakların yarılmış kısımlarına ılınmakta olan soğanlı harcı doldurun ve yeniden tencereye döşeyin. Sonra tencereye toz şeker, ılık iki bardak su ve kalan zeytinyağını da koyarak tencerenin kapağını kapatın. 1/2 saat pişirin. Kabaklar iyice yumuşayınca tencereyi ateşten alarak soğutun. Tabağa koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8720 • adı:KABAK BAYILDI • gönderen:laleli • indirme tarihi:09.05.2025 - 17:10