KABAK CEVİZLEMESİ

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 500 g kabak
- 1 ad kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı tulum peyniri
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı
Kabakların, kabuklarını kazıyıp, yarım halka doğrayın.
Kuru soğanı piyazlık doğrayın.sarımsakları halka halka kıyın.
Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
Yayvan bir tencere de Sana Kase kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ve halka halka doğranmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğanlar renk alınca içine kabakları ilave edip, kabaklar sönene kadar pişirin.
Daha sonra içine iri çekilmiş cevizi, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım kavurun.
Ateşten indirmeden önce kıyılmış dereotunu ve rendelenmiş tulum peynirini ekleyip, iyice karıştırın.
Cam bir kabı sıcak su ile ıslatıp, kabak cevizlemesini içine koyup, kaşığın sırtı ile hafifçe üzerine bastırıp, servis tabağına ters çevirin.
Etrafına sarımsaklı yoğurt döküp, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28557 • adı:Kabak Cevizlemesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:16