KABAK PİLAVI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

4 dilim kara kabak
1 adet kuru soğan
1 kase kavurma
1 kase kurutulmuş tamas eriği
3 yemek kaşığı tereyağı
Reyhan
Karabiber
Tuz

Kabak dilimleri küp küp doğranır. Soğan yemeklik doğranır. Tencerede bir kaşık yağ eritilir. Soğanlar bu yağda hafif kavrulur. Soğana sırasıyla kavurma, kabak, bulgur konularak karıştırılır. 2 su bardağı kaynar su, tuz, karabiber, reyhan ve erik konulur. Kaynayınca, ocak kısılır. Hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ocak kapatılır. Tereyağı başka bir kapta eritilerek kızdırılır. Pilavın üzerine gezdirilerek dökülür. Pilav demlendirilir.

Not: Anadolu mutfağının önemli bir sebzesi olan kabak, Uzundere?de bolca yetiştirilir. Her ev, kendi ihtiyacını karşılamaya yetecek kadar sebze yetiştirmektedir. Bu sebzelerin bir kısmı kış aylarında tüketilmek üzere saklanır. Kabak da bunlardandır. Kara kabak olarak adlandırılan ve şekli bal kabağına bekleyen kabak türü lezzetli yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:109808 • adı:Kabak Pilavı (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:04.05.2024 - 05:57