



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SIYIRMA (İZMİR)

3 adet kabak
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı pirinç
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı limon suyu
1 buçuk çay bardağı sıcak su
Tuz
Üzeri için:
1 tutam dereotu

Kabakları yıkayıp kuruladıktan sonra baş kısımlarını esin ve kabakları soyun.
Çekirdekli kısmına gelene kadar ince olacak şekilde yukarıdan aşağıya sıyrarak dilimleyin.
Çekirdekli kısmı derseniz başka bir mücver tarifinde kullanabilirsiniz.
Geniş bir tencere içine 5 yemek kaşığı kadar zeytinyağı dökün.
Üzerine küp küp doğranmış soğanı, ezilmiş sarımsağı ekleyin.
Soğan ve sarımsağı kavurduktan sonra 3 yemek kaşığı yıkanmış pirinci koyun.
Pirinci iki dakika kadar karıştırarak kavurun.
Pirincin üzerine 1 çay bardağı sıcak su döküp tencerenin kapağını kapatın.
Pirinçler hafif yumuşayana kadar pişirin.
Pirinçler piştikten sonra karıştırın ve tencereye kabakları da ekleyin.
Damak tadınıza uyacak ölçüde tuz ve 2 yemek kaşığı kadar limon suyu koyun.
Son olarak yarım çay bardağı sıcak su döktükten sonra biraz karıştırın ve tencerenin kapağını tekrar kapatın.
Kabaklar yumuşayınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Servis için üzerine ince doğranmış dereotu serpiştirebilirsiniz.

Not: Kabak sıyırma, asıl sakız kabağından yapılan bir Girit yemeğidir.

