



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SIYIRMA

İsmet Erten

- 1 kilo sakız kabağı
- 2 adet soğan (büyük boy)
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 Türk kahvesi fincanı pirinç
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ demet dereotu

1 limonun suyunu büyükçe bir kaba sıkın. Kabakları temizleyip jülyen bıçağı ile şerit halinde doğrayın, kaba alın. Soğanları yemeklik doğrayın ve ince ince kesilmiş sarımsak ile birlikte iyice ısınmış zeytinyağında bir iki kez çevirin, üzerine kabakları limon suyu ile birlikte ekleyin. Dereotu hariç tüm malzemeyi de ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp orta ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Ocağın altını kapatmadan 2 dakika kadar önce ince kıyılmış dereotunu ilave edin. Servis tabağına alıp ılık olarak servis edin.

