



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAK SIYIRMA

1 kg kabak  
2 adet kurusoğan  
1 yemek kaşığı pirinç  
1 yemek kaşığı şeker  
2-3 yemek kaşığı şeker

Kabakların iki baş kısımları kesildikten sonra salata soyar gibi çekirdekli kısma gelinceye kadar soyulur. Çekirdekli kısım yemeği sulandırdığı için kullanılmamaktadır. Tüm kabaklar için aynı işlem yapılır. 2 adet kuru soğan soyulup temizlendikten sonra rendelenir. 1 adet limon sıkılarak bir bardağa alınır. Büyük boy teflon tencereye 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı konularak orta ocak ateşinde rendelenen soğanlar kavrulur. 1 kaşık toz şeker kavurma esnasında soğanlara karıştırılır. Çok fazla kavurmadan kabakların kabukları tencereye eklenir. Hiç karıştırılmaması gereken kabukların üzerine 1 yemek kaşığı pirinç eklenir. Hemen ardından 1 tatlı kaşığı tuz, 1 adet limon suyu ve üzerini yarım santim kadar geçecek kadar soğuk su ilave edilerek kısık ocak ateşinde pişirilir. 25 dakika demlenerek pişmesi gerekmektedir. Yemeğin özelliği hiç kaşık sokmadan pişmesidir. Pişen kabak sıyırma servis tabağına alınarak zeytinyağ dökülür ve 1 avuç kadar dereotu ile süslenecek servis edilir. Yemeğimizin yapılış süreci ortalama 40 dakikadır. 6 -8 kişilik servis edilebilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2022