



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA KABAK SÖĞÜRTMESİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 gr kurutulmuş kara kabak

500 gr Yoğurt

Su

1 tatlı kaşığı Tuz

1 diş sarımsak

Kabaklar tuz ilave edilmiş kaynar suda 20-25 dakika haşlanır.

Suyu süzülen kabaklar bir kenara alınır ve ılımaya bırakılır.

Sarımsaklar ezilir.

Ezilen sarımsaklar ve yoğurt bir kasede karıştırılır.

Haşlanıp süzülen kabakların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Soğuk olarak servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak üzerine kırmızı biber ile kızdırılmış tereyağı veya kıyılmış maydanoz serpilir. Kara kabak: Tohuma bırakılan iri kabağın yaz aylarında peynir inceliğinde dilimlenerek güneşte kurutulmuş hali.

