



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BADEMLİ KABAK LİNGUİNİ

<https://www.elele.com.tr>

8 adet büyük boy kabak
2 adet sert kabuklu portakal
100 gr tuzsuz badem
1 yemek kaşığı kırmızı top biber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağ
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karbonat

Kabakları yıkayın, sadece kabukları jülyen soyma bıçağı ile linguiniye benzeyecek şekilde yukarıdan aşağıya kopartmadan çekerek dilimleyin. Koyu ve açık renkli kabaklar kullanabilirsiniz. Portakalları yıkayın, kabaklar gibi jülyen bıçağı ile sadece kabukları yukarıdan aşağıya çekerek ince uzun şeritler alın. Tuzsuz bademleri sıcak suda bekleterek soyun. Portakal kabuklarını kaynar suda 4-5 dakika yumuşayana kadar haşlayın. Kabakları karbonatlı kaynar suya atın, 1-2 dakika haşlayın. Derin bir tavaya zeytinyağı ve bademleri koyun. Bademleri 2-3 dakika kavurun. Kabak ve portakal şeritleri ilave edin, birlikte soteleyin, tuz ve top kırmızı biberleri ekleyin.

