SADEYAĞLI KABAK SOTESİ

1500 gram kabak
10 bardak su
1 silme kahve kaşığı karbonat
Tuz
ÜSTÜNE:
100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
2 kahve fincanı tavuk suyu
Tuz

1 Bir tencereye 10 bardak su, 1 silme kahve kaşığı karbonat ile 1 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna yeşili görününceye kadar üstleri kazınmış uzunluklarına doğru dörde bölünmüş ve ortalarındaki çekirdek kısımları kesilmek suretiyle çıkarılmış ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1500 gram kabak ilâve ederek, kabaklar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 - 15 dakika arasında haşlamalı ve sonra kabakları bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak soğuk suya atmalı ve soğuk suda ancak 5 dakika kadar bıraktıktan sonra kabakları bir kevgirden geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini sağlamalıdır.
2 Kabaklar süzülmekte iken diğer taraftan da bir tencereye; beş silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin koyarak, küçük ateşte eritmeli, sonra tenceredeki bu erimiş yağa; iyice süzülmüş olan kabaklan katarak, üstlerine; bir tatlı kaşığı tuz serptikten sonra, ortadan daha az ısıdaki ateşte bunları 2 - 3 dakika kadar sote etmeli, sonra bunlara; varsa 2 kahve fincanı tavuk suyu koyarak tencereyi sallamak suretiyle, bunları bir 5 dakika kadar daha küçük ateşte bırakmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34478 • adı:SADEYAĞLI KABAK SOTESİ • gönderen:cicim • indirme tarihi:23.05.2024 - 07:43