



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UÇKUR KABAĞI KAVURMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Yarım kilo uçkur kabağı
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı pul biber
1/2 çorba kaşığı salça(biber ya da domates)
2 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ 1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Soğanlar küp küp doğranır yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ve pul biber ilave edilir. Önceden haşlanmış uçkur kabağı ince ince doğranarak kavrulan malzemeye ilave edilir ve kısık ateşte çevrilir. Üzerine yıkanmış pirinç ve toz şeker ilave edilir, önceden kaynatılmış su ve tuz da eklenerek yemek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Arzuya göre maydanoz ilave edilebilir. Daha sonra servis edilir.

