ZEYTİNYAĞLI KABAK

4 Adet Kabak
3 tatlı kaşığı şeker
Dereotu
6 diş sarımsak
4 adet soğan
5 adet domates
1 çay bardağı zeytinyağı
Bir miktar tuz

Öncelikle Kabaklarımızı temizledikten sonra 1 parmak kalınlığında olucak şekilde dilim dilim kesin ve tuzlu suda bir müddet bekletin.Daha sonra 6 diş sarımsağımızı küp küp kesin ve 4 adet soğanımızı ise yarım ay şeklinde kesin.Domateslerimizi ise kabuklarını soyduktan sonra küp küp kesin. Bir tencereye geniş ve derinliği az olan olursa daha iyi olur öncelikle altta soğanlarımızı daha sonra soğanların üstüne kabaklarımızı ve kabakların üstünde sarımsak ve domates rendesi koyun. Tüm malzemeleri koyduktan sonra tuz şeker ve zeytinyağını ilave ederek orta ateşte hiç su koymadan kabaklar pişinceye kadar pişirin.Servis sırasında üzerine bol dereotu ve yanına yoğurt koyarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:75078 • adı:Zeytinyağlı Kabak • gönderen:Yasemin Tarakçı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:05