



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabak Spagetti ve Yoğurtlu Sos



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 kabak
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 çeri domates
- 1 yemek kaşığı ceviz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (ceviz).

Servis Önerisi:

Bekletmeden ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağı kesin:

- Spiral veya ince şerit hazırlayın

2. Sosu karıştırın:

- Yoğurt, sarımsak ve tuzu çırpın

3. Kabağı soteleyin:

- Yağda yalnızca 2-3 dakika çevirin

4. Tamamlayın:

- Sos, domates ve ceviz ekleyin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Kabağı fazla pişirip sulandırmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı