



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).

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Bekletmeden ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağı kesin:

- Spiral veya ince şerit hazırlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

2. Sosu karıştırın:

- Yoğurt, sarımsak ve tuzu çırpın.



- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

3. Kabağı soteleyin:

- Yağda yalnızca 2-3 dakika çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Tamamlayın:

- Sos, domates ve ceviz ekleyin.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

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

Kiraz'ın
Mutfağı