

Zeytinyağlı Kabak

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet kabak (yarım ay doğranmış)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı dereotu (serviste)

Servis Önerisi:

Yoğurt ve dereotu ile servis edin. Ilık ya da soğuk tüketilebilir.

Yapılışı:

1. Soğanı yumuşatma:

- Zeytinyağında soğanı 3-4 dakika çevirin. Sarımsağı ekleyin.

2. Kabakları pişirme:

- Kabakları ekleyin, 2-3 dakika soteleyin.
- Rendelenmiş domates, tuz ve baharatları ekleyin.
- Sıcak suyu ilave edip kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.

3. Dinlendirme:

- Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin.

>> **İpucu:** Kabak çok su salarsa kapağı aralayarak birkaç dakika pişirip suyunu çektirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı