

# Burdur Cevizli Kabak Sinkonta

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

Burdur cevizli kabak sinkonta, kabağın ceviz ve sarımsakla bir araya gelmesiyle deniz ürünlerinde hafif tatlı yumuşak ve meze gibi de yenebilen bir sebze tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kabakları kalın yarımaya doğrayıp 1 kabın içine sıraylayın.
- Ceviz, sarımsak zeytinyağı ve tuzu küçük kapta karıştırın.
- Cevizli karışımı kabakların üstüne gezdirin, her parça yağlansın diye.
- Kabağı 190°C fırında 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Fırından sonra 6 dakika dinlendirip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabakları çok ince kesmemek fırında tamamen dağılmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sinkontayı 11/4 da serin verin, üstüne ceviz serpererek servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt