

Muğla Ekşili Kabak Sıyırması

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 4/10

Muğla ekşili kabak sıyırması, doğranmış kabağın sarımsak ve limonla pişirerek sulu, ferah ve sade bir yaz yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kabakların uzun ince şeritler halinde sıyırarak çekirdekli kısmı çıkarın.
2. Sarımsağı zeytinyağında 1 dakika çevirin, yanmasın.
3. Kabak şeritlerini tavaya alıp 10 dakika pişirin.
4. Limon suyu ve tuzu ekleyip 2 dakika daha çevirin.
5. Dereotunu ocaktan sonra ekleyin, kabakların rengi solmasın diye.
6. Kabak sıyırması 5 dakika 11 tıfımlı, limonlu sos sebzeyle işlesin.

PÜF NOKTASI

Kabağın ince sıyırması sürede yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği 11 tıfımlı, üstüne zeytinyağı gezdirerek servis edin.