

Gaziantep Firikli Kabak Kısır

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Gaziantep firikli kabak kısır ve kabakla hazırlanan hafif isli ve diri dokulu bir kısır çeşidi sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 2 adet Kabak
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Firikiyi 1 kaynar suyla 12 dakika kısır tencerede yumuşatın.
- Kabak küçük küp doğrayın bir kaşık zeytinyağıyla 6 dakika kavurun.
- Firiki süzüp tepsiye yayın buhar çıkarmadıkça yeşillik eklerseniz yapraklar söner.
- Domates salçası, nar ekşisi, limon suyu ve pul biberi 45 saniye karıştırın.
- Firik, kabak, maydanoz ve taze soğan sosla birleştirin, marulla servis edin, böylece firik taneleri ezilmeden ekşi sosu taşıyabilir.

PÜF NOKTASI

Firiki diri bırakmak salataya daha iyi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Firikli kabak kısır tencerede hazırlanmış tabakta yayın maydanoz ve kabak parçaları üstte kalsın.

Alerjenler

Gluten