

Şanlıurfa Isotlu Kabak Borani

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 4/10

Şanlıurfa isotlu kabak Borani, kabağın yoğurt ve isotla birleştirilerek serin ama baharlı bir Güneydoğu yan tabağıdır.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Isot
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Kabağı küpler halinde doğrayın.
2. Kabağı tavada 8 dakika soteleyin.
3. Kabağı 5 dakika 111 yoğurt sıcak kabakta kesilmesin.
4. Yoğurt ve sarımsağı pürüzsüz karıştırın.
5. Kabağı yoğurtla buluşturup üzerine isot serpin.

PÜF NOKTASI

Kabağı fazla öldürmeden pişirmek boranide diri bir doku bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üzerine biraz isot gezdirip yanındayken sunun.

Alerjenler

Süt