

Kabak Boranisi

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep kabak boranisi, kabak ve yoğurdu naneli yağla bir araya getiren hafif ve serin bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 300 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Nane
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Başlangıç olarak kabukları alınmış kabağı küp doğrayın.
- Kabağı zeytinyağında 2 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Tenceresinde sıvı malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
- Yoğurt, sarımsak ve nane ile birleştirip 11 servis edin.
- 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
- Servisinde üstüne taze ot veya kızılcık gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kabağı fazla öldürmeden pişirin; yoğurtla birleşince kendini taşıması gerekir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Süt