

# Zeytinli Kabak Sinkonta

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Foça usulü zeytinli kabak sinkonta, kabak dilimlerini siyah zeytin ve soğanla ağağ pişirerek yumuşak, hafif tatlı ve zeytinyağlı bir tabak hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Domates rendesi

## Yapılış

1. Kabakları yarım dilimleyin ve soğanı piyazlı doğrayın.
2. Soğanı zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Kabak, zeytin, sarımsak ve domates rendesini tavaya ekleyin.
4. Kapağı kapalı halde 18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Kapağı açtıktan sonra 3 dakika suyunu çektirin, kabak ezilip püre olması için zeytinyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabukları ince bırakmak kabakta diri bir görünüm sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilımlı da soğuk, dereotu ve zeytinyağıyla servis edin.