

# Burdur Cevizli Kabak Sinkonta

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

Burdur cevizli kabak sinkonta, kabağın ceviz ve sarımsakla bir araya gelmesiyle deniz ürünlerinde hafif tatlı yumuşak ve meze gibi de yenebilen bir sebze tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Kabakları kalın yarımaya doğrayın.
- Ceviz, sarımsak ve yağla harmanlayın.
- 190°C fırında 25 dakika pişirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabakları çok ince kesmemek fırında tamamen dağılmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sinkontayı 11°C'de da serin verin, üstüne ceviz serpiyerek servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş