

## Rive

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 5/10

Mersin cive, kabağ bulgur ve yeşil erikle pişirerek hafif ekşi, sulu ve yaz akşamı uygun bir Akdeniz tenceresi yapar.

### Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 6 adet Yeşil erik
- 2 adet Domates
- 2 su bardağı su

### Yapılış

1. Kabak ve domatesi tencereye alın.
2. Bulgur ve suyu ekleyin.
3. Yemeği 18 dakika pişirip erikle tamamlayın.

#### PÜF NOKTASI

Eriği son bölümde eklemek tencerede dağılmadan hafif ekşilik bırakır.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında süzme yoğurt koyup civeyi 11'ine tabakta servis edin.

### Alerjenler

Gluten