

Muğla Ekşili Kabak Siyirması

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Muğla ekşili kabak siyirması, doğranmış kabağın sarımsak ve limonla pişirerek sulu, ferah ve sade bir yaz yemeği olur.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

- Kabakları ince şeritler halinde doğrayın.
- Yağ ve sarımsakla 10 dakika pişirin.
- Limon suyu ve dereotunu ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı ince siyirmak sürede yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği 110°C, üstüne zeytinyağı gezdirerek servis edin.