

Muğla Ekşili Kabak Sıyırması

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 4/10

Muğla ekşili kabak sıyırması, 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

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

Kabağı ince sıyırarak sürede yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk bekletip ertesi gün derin tabağa alıp üzerine taze fesleğen yaprağı ekleyerek servis edin.