

# Gaziantep Firikli Kabak K1s1r1

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Gaziantep firikli kabak k1s1r1, firik ve kabakla hazırlanan hafif isli ve diri dokulu bir k1s1r1 çeşidi sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 2 adet Kabak
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Firiği bol suda yumuşayana kadar 12-15 dakika haşlayıp süzün.
2. Kabağı küçük küp doğrayıp salçayla tavada 4 dakika soteleyin.
3. Haşlanmış firik ile kabakları geniş kaseye alın.
4. Maydanozu k1y1 limon suyuyla birlikte k1s1r1 ekleyin.
5. Salatayı 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Firiği diri bırakmak salataya daha iyi doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi üzerine sumak ve ince k1y1 tozğan serpip ekşi-tuzlu tabaka oluşturun.

## Alerjenler

Gluten