

# Şanlıurfa Isotlu Kabak Borani

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 4/10

Şanlıurfa Isotlu kabak Borani, kabağın yoğurt ve isotla birleştirilerek serin ama baharlı bir Güneydoğu yan tabağıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Isot
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Kabağı küp doğrayıp 8 dakika soteleyin.
2. Yoğurt ve sarımsağı karıştırın.
3. Kabağın yoğurtla buluşturup isot serpererek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı fazla öldürmeden pişirmek boranide diri bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne biraz isot gezdirip yanında pide sunun.

## Alerjenler

Süt