

Sinkonta

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

İzmir sinkonta, kabağ soğan ve salçayla ağ ağ pişirerek hafif tatlı yumuşak dokulu ve ev tipi bir sebze yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 600 gr Balkabağı
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Balkabağına küp doğrayın soğanları yarımaya kesin.
2. Soğanları zeytinyağında yumuşayana kadar 7-8 dakika çevirin.
3. Domates salçasını ekleyip 1 dakika kavurun, kabagi tencereye alın.
4. Suyu ekleyip yemeği kabak iyice yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
5. Tencereyi 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı doğramak uzun pişirmede tamamen erimesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

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