

Manisa Sumaklı Kabak Sinkonta

Toplam 34 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Kolay ~122 kcal Açılış 4/10

Manisa sumaklı kabak sinkonta, kabağ soğan ve sumakla ağı ağı pişirerek Ege'ye yumuşak, ekşili ve zeytinyağlı bir tabak verir.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 2 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
2. Kabağı ve sumak ekleyin.
3. Tencereyi kapatıp yemeği 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Soğan tam yumuşattıktan sonra kabağı eklemek sinkontanın dengeli tatlanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcacık pide veya lavaşla birlikte tabakta sunun, üstüne bir kaşık tahin tarator düşünülebilir.