

Zeytinli Kabak Sinkonta

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Foça usulü zeytinli kabak sinkonta, kabak dilimlerini siyah zeytin ve soğanla ağağı pişirerek yumuşak, hafif tatlı ve zeytinyağlı bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

1. Kabak ve Siyah zeytin malzemelerini doğrayıp tavaya alın.
2. Dereotu öncesi aromatik kısımları 4 dakika kavurun.
3. Dereotu ekleyip yemeği karıştırarak kenarda bekletin.
4. Kabak hafif diri kalıncasına kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Kabak pişer pişmez servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabukları ince bulaşarak kabakta diri bir görünüm sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kısımları ekmeği ve bir kase sarımsaklı yoğurtla Ege sunumu hazırlayın.