

Kabak Citması

Malzemeler

1 kg kabak
2 orta boy kuru soğan
1 corba kasığı kırmızı toz biber veya pul biber
3 yemek kasığı sıviyağı (tercihen zeytinyağı)
1 corba kasesi süzme yoğurt
tercihe göre 4-5 diş dövülmüş sarımsak
süslemek için doğranmış maydanoz ve dereotu

Yapılışı

Soğanları ve kabakları soyun ve küçük küçük doğrayın. Soğanları sıviyağda pembeleşene kadar iyice kavurun. Doğradığınız kabakları soğanlara ekleyin ve kabaklar yumuşayıp eriyene kadar kavurmaya devam edin.

Kavrulup yumuşamış olan kabaklara 1 yemek kasığı toz kırmızı biber veya pul biber ekleyin ve biber eriyip kabaklara rengini verene kadar karıştırın. İyice kavrulan kabaklarınızı servis tabağına alın. Bir kase süzme yoğurdu az miktarda suyla acın.

Yoğurt biraz kıvamlı olmalıdır o sebeple suyu koyarken çok dikkat edin. Tercihinize göre dövülmüş sarımsak ekleyin. Yoğurdu sarımsaklı sevmiyorsanız dövduğunuz sarımsakları piserken kabaklara da ekleyebilirsiniz. Kabak citmanızın üzerine yoğurdu gezdirin ve ince doğradığınız maydanoz ve dereotu ile tercihen ilik veya soğuk olarak servis yapın.