

Kabak Dizme

Malzemeler

5 adet kabak

4 dis sarimsak

2 adet limon

1 cay bardagi zeytinyagi

Un

Yapilisi

Kabaklar boyuna dilimlenip tuzlanir ve suyunu salinca kurulanir. Tepsi zeytinyagiyla yaglanir Kabaklar unla kaplanip tepsiye dizilir. Zeytinyagi gezdirilen kabaklar ortalama 180 derecedeki firinda pembelesene kadar pisirilir. Sosu icin; 2 adet limonun suyu sikilip 1 cay bardagi zeytinyagi eklenir. 4 dis sarimsak kucuk kucuk kiyilip sosa katilir.

Kabaklar firindan cikar cikmaz hazirlanan sos dokulur.

Kabak Dizme servise hazirdir.