

Kabak Haslama

Malzemeler

3-4 tane kabak

4-5 dis sarimsak

Bir tutam dereotu

Zeytinyagi

Tuz

Limon suyu

Yapilisi

Kabaklar cok taze ise kabugunu soymaya gerek yok ama biraz buyukce ise kabuklarini soyalim. Kabuklarini soyduktan sonra bir parmak uzunlugunda kabaklari dograyalim.

Tuzlu suda dogradigimiz kabaklari haslayalim. cok haslanmamasina dikkat edelim.

Diger taraftan sarimsaklari ezip, zeytinyagi ve limon suyu ile karistiralim sosumuzu hazirlayalim. Zeytin yaginda comert olabilirsiniz.

Cukur bir kaba hasladigimiz kabaklari kevgir yardimi ile alalim. Sosumuzu kabaklarin uzerine gezdirelim. Biraz sulu olmasini isterseniz sosu sulandirabilirsiniz.

Dereotunu ince ince kiyip uzerine serpilir ve servise sunulur.ellerimize saglik