

Kabak Siyirma

Malzemeler

- 1 kg kabak
- 1 buyuk boy sogan
- 2 dis sarimsak
- 1 kahve fincanından az pirinc
- 1 demet dereotu
- 1 kahve fincani zeytinyagi
- 1 su bardagi su
- 1 limonun suyu
- 1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Kabaklar yikanip kabak siyirma aleti ile cekirdek kismina kadar siyrilir. Sogan ve sarimsaklar yemeklik dogranip zeytinyagi ile sotelenir. Siyrilan kabaklar kavrulan soganlara ilave edilir. Daha sonra pirinçler ve limon suyu eklenip kisik ateste karistirilmadan pisirilir. Yemegi indirmeye yakin dereotu eklenip 10 dakika pisirilir.