

Kabak Siyirma

Malzemeler

6 adet kabak
1 demet taze soğan
1 tutam pirinc
1/2 demet dereotu
1 adet limon
1 dis sarimsak
1 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Taze soğanlar dogranir. Kabakların kabukları soyulur ve boyuna çok ince dilimlere ayrılır. 1 cay bardagi zeytinyagi yemegin pisecegi tavaya dokulur. Dogranan taze soğanlar zeytinyagında kavrulur. Kabaklar taze soğanlara eklenip sotelenir. Sotelenen malzemelere 1 tutam pirinc ilave edilir. Malzemelerin üzerine tuz atilir ve 1 limonun suyu sikilir. 1 dis sarimsak dogranip, 1 cay bardagi su dokulur ve yemek pismeye birakilir. Pisen yemegin uzeri dereotu ile suslenir. Kabak Siyirma servise hazirdir.