

Mayadanozlu Kabak Siyirma

Malzemeler

Yesil sogan

4 adet orta boy kabak

1 avuc pirinc

Yarim limon

1 tane sarimsak

Yarim su bardagi su

Tuz

Uzeri Icin;

Maydanoz

Yapilisi

Derin tavamizi cikarip icine; Yesil soganlari ince ince dograyip sarimsagi ekleyip sivi yagda kavuralim. Kabaklarin kabuklarini soyduktan sonra boyuna serikler halinde cekirdek kismina kadar ince uzun dograyalim.Kabaklari da ekleyelim. Kabaklar suyunu birakana kadar kavururalim ve pirincleri ekleyelim. Limonu uzerine gezdirelim 1 Cay kasigi tuz ekleyelim. Yarim cay bardagi su ekleyelim ve pirincler yumusayana kadar pisirelim. Uzerini mayadanoz ile susleyip servis yapalim. Afiyet Olsun:)