KABAK SİNKONTA

6 adet kabak
2 adet kuru soğan
6 diş sarımsak
1 dolu çorba kaşığı domates salçası
Yarım su bardağ zeytinyağı
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Kabaklar yıkanır ve kabukları kazınır, 1 santim kalınlığında daire şeklinde doğranır.
Küçük fırın tepsisi yağlanır ve kabaklar gelişigüzel yerleştirilir.
Soğan yarım daire şeklinde doğranır, sarımsak ince doğranır. Üzerine tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur.Kabakların üzerine yerleştirilir.
Başka bir kapta salça, zeytinyağı, limon suyu, sirke, un, su, pul biber bir çatalla iyice çırpılır. Kabakların üzerine gezdirilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 40 dakika pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Kabak Sinkonta İzmir'e has bir tariftir. Egenin başka illerinde balkabağıyla da hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1703 | Adı: Kabak Sinkonta | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:51