KABAK ÇİNTMESİ

3 diş sarımsak
2 adet orta boy domates
Yarım demet dereotu
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

Kabakların kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
Soğanlar ve sarımsaklar ince kıyılır ve zeytinyağında şeffaflaşana kadar kavrulur. Salça atılır.
Hazırlanan kabak ilave edilir. Bir kaç dakika çevirdikten sonra küp küp doğranmış domates, kırmızı pul biber ve tuz katılır.
Domatesin su durumuna göre az miktarda su konabilir.
Kapak kapatılır, orta-kısık ateş arası konumda yaklaşık yarım saat pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce kıyılmış dereotu eklenir.

Not: Kabak Çintmesi, Adana'ya özgü bir lezzettir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2089 | Adı: Kabak Çintmesi | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:54