Sütlü kabak

Tarifin tamamı · 15 dk

Malzemeler

110 g	Soğan 1 adet
45,6 g	Zeytinyağı ¼ su bardağı
500 g	Kabak 2½ adet
6,9 g	Toz kırmızı biber 1 yemek kaşığı
100 g	Su ½ su bardağı
413 g	Süt 2 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Soğanı doğrayın, zeytinyağında tencerede kavurun.
2. Kabağı yıkayıp soymadan küçük küp küp doğrayın. Soğan pembeleşince tencereye ekleyin.
3. Toz kırmızı biberi serpin; yanmasın diye 1-1,5 çay bardağı sıcak su ekleyip kabak iyice kavrulana kadar pişirin.
4. Kabağın üstünü geçecek kadar süt ekleyin, bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Kıvamı çorbadan biraz koyu, kaşıkla yenecek şekilde olmalı.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Bircan Kalaycı Durdu, Fatma Emel Budakoğlu, Muğla Yemek Kitabı
tatname.com/tr/tarif/sutlu-kabak-ktb-mugla