



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE GARNİTÜRLÜ KABAK

- 1 su bardağı hazır garnitür
- 4 adet taze kabak
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet patates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Soğanları margarin ile kavurun, pembeleşen soğanların üzerine salçanızı ilave edin biraz daha kavurun, üzerine yıkayıp dilimlediğiniz kabaklarınızı da ekleyin. Ardından üzerine küp küp doğranmış patateslerinizi ve dondurulmuş ürün olan garnitürlerinizi de ilave edin daha sonra suyunu ekleyip ve tuzunu da atıp dileyen düdüklü tencerede 15 dk kadar kısık ateşte dileyen tencerede yine kısık ateşte 25 dk kadar pişirebilir.

