



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK KAVURMASI

3 adet kabak
4 adet domates
3 adet sivri biber
2 kaşık tereyağ
2 kaşık zeytinyağ
5 dal dereotu
1'er çay kaşığı tuz pul biber

Tereyağı ve sıvı yağı bir tencereye alın. Biberleri içine doğrayıp 1-2 dk kavurun. Daha sonra domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayıp tencereye alın. Domatesler sulanınca son olarak kabakları da küp küp doğrayıp, tuz ve biberiyle birlikte tencereye ilave edin. Sık aralıklarla ve ezmeden karıştırarak kabaklar yumuşayınca kadar kavurun. Pişmesine yakın ince doğramış olduğunuz dereotunu da tencereye ilave edin