



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK GARNİSİ

- 2 adet kalın kabak
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz

Kabakların kabukları soyulur. Yuvarlak olarak 1 santim kalınlığında dilimlenir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında kızarana dek pişirilir. Bu arada ince kıyılmış soğan ve sarımsak yağda pembeleştirilir. Üzerine rendelenmiş domates ve tuz eklenir. Kabak dilimleri düz servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanan harç kaşıkla konur. Soğuyunca et yemekleriyle servis edilir.