



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI KABAK

### Malzemeler:

- 6 küçük boy kabak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 orta boy soğan
- 2 orta boy domates
- 5-6 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kuru nane

### Yapılışı:

- 1- Kabağı yıkayıp sap ve uc kısımlarını kesiniz. Önce dörtte sonra enine keserek küçük küp şekline getirip, tencereye koyunuz.
- 2- İnce kıyılmış soğan, kabuğu soyularak küçük doğranmış domates, dövülmüş sarımsak, şeker, tuz ve zeytinyağı kabaga ilava edilerek üzerine 1 su bardağı kaynar su dokunuz.
- 3- Hafif hararetle ısıda kabak yumuşayınca kadar pisirip üzerine kuru nane serpiniz. Soğutup servis tabağına boşaltınız.

[ML® Domatesli Kabak için tıklayın](#)

---