



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KABAK

### Malzemeler:

- 1 kg kabak, rendelenmiş ve suyu sıkılmış
- 1 büyük soğan, küp şeklinde doğranmış
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı ceviz, ince kıyılmış
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 4 çorba kaşığı dereotu, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı pul biber

### Hazırlanışı:

Soğanı teflon tavada zeytinyağında pembeleştirin. Kabakları ekleyip ara ara karıştırarak orta ateşte 15 dakika pişirin. Ocaktan alın ve cevizleri ilave edin. Soğumaya bırakın. Bir kaptaki sarımsak ve yoğurdu karıştırın. Yoğurdu kabaklı karışıma ekleyin. Dereotu ve pul biberi ekleyin. Servis yapın.

[ML® Cevizli Ispanak için tıklayın](#)

---