



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KABAK

- 5 adet kabak
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı beyaz peynir (üzeri için - rende)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (üzeri için)
- ½ demet dereotu (üzeri için)
- 3 adet taze soğan (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Yayvan tencerede zeytinyağını kızdırıp içine doğranmış kabak, sirke, şeker, kekik, karabiber, Knorr Tablet Tavuk Bulyon, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni ve su koyup bir taşım kaynatın.
2. Küçük bir kasede rende beyaz peyniri, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kıyılmış dereotunu ve taze soğanı karıştırın.
3. Pişen yemeği fırın kabına alın, üzerine Knorr Sarımsaklı Çeşni ve peynirli harcı koyup daha önceden 200 derece ısıtılmış fırında pişirin.

[ML® Domatesli Kabak için tıklayın](#)