



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KABAK

2 Kabak
1 Limon
2 Soğan
2 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
2 Dilim salam
6 Domates
1 Bardak et suyu
Tuz, biber, kırmızı biber, kekik.

Kabakları yıkadıktan sonra dilim dilim kesip, limon suyu ile ovun. Ufak ufak doğradığınız soğanları ve ezdiğiniz iki diş sarımsağı, zeytinyağında öldürün. Diğer tarafta salamları da ufak ufak doğrayıp zeytinyağında hafif kavurun, sonra kabuklarını soyup doğradığınız domatesleri de bir miktar suyla katıp pişirin. Sonra buna et suyu ile birlikte baharatı da ekleyin. Ve son olarak dilim dilim doğradığınız kabakları da koyup hafif ateşte on beş dakika daha pişirin. Ateşten indirdikten sonra üzerine biraz daha baharat serpip servis yapın.

[ML® Domatesli Kabak için tıklayın](#)
