



## EKŞİLİ KABAK

Eyüp Sevinç

- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı mercimek
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı nohut
- 2 adet soğan
- 1 kg kabak
- 2 adet limon
- Kuru nane
- Tereyağı
- Tuz

Soğanları kıyın ve yağda öldürün, salça ekleyip biraz daha pişirin. Halka şeklinde doğradığınız kabakları ve önceden haşladığınız mercimek ve nohutu, 2 bardak sıcak su ve tuzla birlikte tencereye katıp pişirin. Yemeği ateşten almadan beş dakika önce üzerine, havanda dövüp limon suyuyla karıştırdığınız sarımsak sosu dökün, iki kaşık kuru nane gezdirin ve ateşten alın.

