



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EKŞİLİ KABAK

MALZEMELER

1 çorba kaşığı salça
100 gr mercimek
1 baş sarımsak
1 avuç nohut
2 baş soğan
1 kg kabak
2 adet limon
kuru nane
margarin
tuz

HAZIRLANIŞI

Kıydığınız soğanları yağda öldürün, salça ekleyip biraz daha pişirin. Halka halka kestiğiniz kabakları ve önceden haşladığınız mercimek ve nohudu, 2 bardak sıcak su ve tuzla birlikte tencereye katıp, pişirin. Yemeği ateşten almadan 5 beş dakika önce üzerine, havanda dövüp limon suyuyla karıştırdığınız sarımsaklı sosu dökün, iki kaşık kuru nane gezdirin ve ateşten alın.

ML® Kabak Ekşisi (görsel)