



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KABAK

Malzemeler:

1 kilogram kabak
100 gram mercimek
1 avuç kadar nohut
1 baş sarımsak
2 su bardağı sıcak su
2 adet limon
1 kaşık salça
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 baş soğan
Kuru nane tuz

Hazırlanışı:

Küçük küpler halinde doğradığınız soğanları yağda öldürün, salça ekleyip biraz daha pişirin. Halka halka doğradığınız kabakları, önceden haşladığınız mercimek ve nohut eşliğinde iki bardak sıcak su ve tuzla birlikte tencereye atıp pişirin. Yemeği indirmeden 5 dakika önce üzerine havanda dövüp, limon suyuyla karıştırdığınız sarımsaklı sosu dökün. İki kaşık kuru naneyi üzerinde gezdirip, altını kapatın.