



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ SARIMSAKLI KABAK

Malzemeler

4 kabak

2 domates

1 iri soğan

yarım çay bardağı zeytinyağı

5-6 diş sarımsak

karabiber, kırmızı toz biber, kimyon

tuz

ayrıca:

ezilmiş sarımsak

yarım çay bardağı limon suyu

üzerine:

dereotu

Yapılışı:

Kabakların kabukları incecik kesilir. Kabaklar küçük küpler halinde doğranır. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak, sıvıyağda pembeleşene dek kavrulur. Kabak eklenir. Soyulup küpler halinde doğranmış domates de tenceredeki malzemenin üzerine serpilir. Baharat ve tuz serpiştirilir. Hiç su eklenmeden, kısık ateşte pişmeye bırakılır. Kabaklar eklenir domates küçük küpler halinde üzerine serilir. Ayrıca sarımsak ezilip limon suyu ile karıştırılır. Pişen yemeğin altı kapatılmadan limonlu sos dökülüp karıştırılır. Dinlendirildikten sonra, kıyılmış dereotu ile süslenerek servis edilir.