



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GİRİT USULÜ KABAK

4 adet kabak  
1 adet soğan  
4-5 dal dereotu  
1 tane limon  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 adet kabak  
Tuz  
Su

Kabakların kabuklarını çizgili olarak soyun.

Bir sebze soyacağı yardımıyla, kabakları ince şeritler halinde doğrayın. Çekirdekli kısımlara gelince, doğrama işlemini sonlandırabilirsiniz.

Soğanı doğrayın ve zeytinyağında kavurun.

Kabakları, soğanın üstüne ilave edin. Hafifçe karıştırın.

Kabakları az bir süre kavurun ve ardından üstüne yarım limonun suyunu, tuzu ve bir miktar suyu ilave edin.

Suyun, kabakların üstünü geçmemesine dikkat edin.

Yemeğinizi on dakika kadar pişirmeniz yeterli.

Ocağı kapatın ve kıyılmış dereotunu yemeğe ekleyip, karıştırın.

Kabakları bir servis tabağına alın, kalan limonun suyunu ekleyin. Ilık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

