



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜN KABAĞI

3 adet sakız kabağı  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım demet dereotu

Kabakların kabukları kazınır. Önce enine ikiye kesilir, sonra dikey olarak yarım santim kalınlığında dilimlenir. Hazırlanan kabaklar zeytinyağında kızartılır. Emici kağıda çıkarılır. Bu arada sarımsak, tuz ve pul biber birlikte ezilir. Dereotları ince ince kıyılır. Servis tabağına bir sıra kabak dizilir. Üzerine sarımsaklı karışım ve dereotu yayılır. İkinci ve üçüncü kat kabaklar da aynı şekilde yapılır. Tabak streçle kapatılır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün soğuk olarak servis yapılır.