



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK BAHÇESİ

Anadolujet Magazin

1 adet orta boy kabak  
10 gr ceviz  
10 gr badem  
5 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
1 dal fesleğen

Fesleğen ve zeytinyağını bir robot yardımıyla çekin. Kabağı halka şeklinde dilimleyip bir kap içerisinde zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edin. Ardından ızgarada 2 dakika önlü arkalı pişirin. Sonrasında tabağa alıp bir havan yardımıyla ufak parçalar halinde böldüğünüz ceviz ve bademleri üzerine serpiştirin. Kabağınız servise hazır. Dileyenler üzerini yenebilir çiçeklerle süsleyebilir.

