



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK BUĞULAMA

3 adet kabak
2 adet domates
1 adet kuru soğan
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Kabakların kabukları kazınır, yarım santim kalınlığında yuvarlak doğranır. Domatesler ve soğan da yarım daire şeklinde dilimlenir. Yağın yarısı ile fırın kabı yağlanır, kabaklar yerleştirilir. Üzerine sırasıyla soğan, domates, iri kıyılmış dereotu bırakılır. Kalan yağ gezdirilir, tuz serpilir. Üzeri alüminyum folyoyla kapatılır. 180 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.