



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİNTMESİ (ANTALYA)

- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet büyük kuru soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet orta boy domates (küp küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- 4 adet kabak (küp küp doğranmış)
- 2 çay kaşığı tuz

Zeytinyağını tavaya alın ve üzerine soğanları ekleyin.

Soğanlar renk alana kadar kavurun ve salçayı ilave edin. 2-3 dakika daha kavurun.

Kabakları ilave edin.

Ardından domatesleri ekleyin. Sarımsakları ilave edin. Tuzunu ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Önce yüksek ateşte daha sonra en kısık ateşte su koymadan pişmeye bırakın.

Üzerine nane serpiştirerek servis edebilirsiniz.

