



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK DİZME

4 adet kabak
1 adet kuru soğan
3 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı margarin
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
1 tutam dereotu
1 tutam pul biber
Yarım çay bardağı su

Kabakları jülyen kesin. Küp küp doğranmış soğanları margarin ve sıvıyağ karışımında biraz kavurun. Salça, kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domates, pul biber, tuzu ekleyin. Soğanlarla beraber biraz pişirin, tavaya kabakları dizin, üzerine hazırladığınız domatesli sosu dökün. Bir domatesi de dilimleyip kabakların üzerine dizin, yarım çay bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirin. En son dereotu serperek servis yapın

