



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK DOĞRAMA

### Malzemeler

- 1 kg kabak
- 1 baş kuru soğan
- 2-3 kaşık sıvı yağ
- 1-2 kaşık salça (biber-domates karışık)
- 1 demet maydanoz veya dereotu
- Tuz, karabiber

Kabaklar soyulup küp küp doğranır. Soğan küçük küçük doğranıp yağda penbeleşinceye kadar kavurulur. Salça da konup birkaç kez çevrilir. Kabaklar tencereye konarak susuz kavurulur. Tuz, karabiber ilavesiyle kabak biraz daha sulanacaktır. Gerekirse çok az su ilave edilebilir. Kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. İnce ince doğranmış maydanoz veya dereotu yemek piştikten sonra ilave edilir ve ocak kapatılır.