



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK HAŞLAMA

4 adet kabak
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt
Tuz
Kırmızı pul biber

Kabakları uzun parmak şeklinde doğrayın ve çok az suda 10 dakika kadar haşlayın. Servis tabağına alıp üzerine tuz serpin. Yoğurdu dövülmüş sarımsakla karıştırıp haşlanmış kabağın üzerine dökün. Yağı kırmızı biberle yakıp üzerine gezdirin.

