



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK İÇİ

4 adet kabak
1 adet kuru soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
2-3 dal dereotu
Üzeri için;
1 kase yoğurt
1 diş sarımsak

Soğan doğranır, kabaklar rendelenir, tencereye zeytinyağı konur, ince doğranmış soğan pembeleştirilir, üzerine rende kabak eklenir, 2-3 dakika kavurduktan sonra tuz ve rende domates katılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 15 dakika pişirilir. Servis sırasında üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir, dereotu serpilir.

[ML® Kabakıçı için tıklayın](#)
