



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KANEPESİ

2 adet kabak
4 ay kaşığı hardal
10 gr tereyađı
4 yaprak nane
Yarım lt. su

Öncelikle yarım litre suyu tencerede haşlıyoruz, diğer taraftan kabaklarımızı dilimliyoruz ve dilimlediğimiz kabakları kaynamış suyun içine atıp 1-2 dakika sonra alıyoruz. Ardından kabak dilimlerimizin üzerine tereyağı sürüyoruz, üzerine hardal ve sonun üzerine de süslemek için nane yapraklarımızı yerleştiriyoruz.

