



KABAK KANEPE

- 3 adet mini kabak
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet büyük domates
- 1 kase Süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Pul biber
- Sarımsak ve sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı Tuz Pul biber
- 50 gr margarin

Mini kabakları yıkayın ve enlemesine 5-6 dilime ayırın. Patatesleri soyun ve kabaklar gibi enlemesine kesin. Patatesleri, kekik, pul biber, sarımsak tozu ve tuz ile karıştırın. 150 derecelik fırında hem patatesler, hem de kabaklar ortalama 20-25 dakika pişirilmelidir. Domatesleri küp küp kesin, bir tavada tuz margarin ve az sarımsak ile soteleyin. Sırası ile bir kat kabak, bir kat patates, bir kat kabak, bir kat domates sosu koyun. Süzme yoğurt ile servis edin.

