



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI LOKMA

6 ADET YUMURTA
3 ADET KABAK
1 YEMEK KAŞIĞI TOZ ŞEKER
4 YEMEK KAŞIĞI SİRKE
4 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
2 YEMEK KAŞIĞI KIYILMIŞ DEREOTU
1 ÇAY KAŞIĞI KEKİK
YETERİNCE TUZ

Kabakları kazıyıp uzunlamasına ince ince dilimleyin. Izgarada iki tarafını kızartın. Sirke, şeker, tuz, dereotu ve kekiği karıştırın. Kabakları bir kaseye dizip bu marinatta yarım saat dinlendirin. Yumurtaları haşlayıp soyun. Dörde ayırın. Kabak dilimlerine sarın. Üzerine margarin gezdirip servis yapın.
