



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK PİLAKİ

1 kg kabak
3 adet havuç
2 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 adet domates
6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Dereotu

Soğan ince doğranır yağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı büyüklüğünde, küp şeklinde doğranmış havuç eklenir, yumuşayana dek kavrulur. Sonra aynı büyüklükte doğranmış kabak, kıyılmış sarımsak, tuz ve şeker eklenir. 10 dakika daha pişirdikten sonra küp doğranmış domates katılır. Kapak kapatılır, 15 dakika daha pişirilir. Ilık ya da soğuk servis yaparken kıyılmış dereotuyla süslenir.