



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SEVER

- 1 kg kabak
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabaklar soyulur, kuşbaşıından biraz büyük doğranır, bir tencereye aktarılır. Başka bir tencerede zeytinyağı, kıyılmış soğan ve sarımsak kavrulur. Rendelenmiş domates, tuz ve şeker ilave edilir. Domatesler soslaşana kadar pişirilir. Sonra doğranan kabakların üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat bekletilir. Ilık olarak servise sunulur.