



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK TAVA

4 adet orta boy kabak
1 kahve fincanı süt
6 çorba kaşığı un
1 su bardağı çiçek yağı
sarımsak
yoğurt
domates

Kabakları kazıyıp başını ve dibini kesin. Çapraz olarak veya uzunlamasına 2 milim kalınlığında doğrayın. Tuzu serpip, sütü katarak 30 dakika dinlendirin. Sonra sıkmadan her tarafını teker teker una bulayın. Öte yandan yağı bir tavaya koyup iyice kızdırın. Kabak dilimlerini üst üste gelmemek şartıyla atıp kızartın; üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.

[ML® Kabak Tava için tıklayın](#)