



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK VE MISIR GÜVECİ

1/2 adet soğan
1 diş sarımsak
250 gr. kabak
20 ml. sıvıyağ
100 gr. mısır
1/2 demet kıyılmış dereotu
Tarhun
50 gr. jambon
100 gr. mantar
Un
Tuz
Karabiber

Soğan ve sarımsağı soyup ince doğrayın. Kabakları temizleyip küp doğrayın. Jambonları jilyen, mantarları iri doğrayın.

Mısır, mantar ve kabakları yapışmaz yüzeyli bir tavada soğan ve sarımsakları ekleyerek soteleyin. Jambonları ekleyin. 60 ml. su ve bir tutam un katıp bir taşım kaynatın.

Otları ekleyin. Tuz ve karabiber serptikten sonra bekletmeden servis edin.