



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI DOMATES DİLMESİ

6 adet iri domates  
3 adet sakız kabağı  
3 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
Yeterince tuz, karabiber ve zeytinyağı

### YAPILIŞI:

Domatesleri iyice yıkayınız. Kuruladıktan sonra dilimleri koparmadan kesiniz. Sakız kabağını yıkayıp, sapını kesiniz. Üzerini bıçakla hafifçe kazıyınız. Yeşil kabuğunu tamamen yok etmeyiniz. İnce dilimlere bölünüz. Domates dilimleri arasına bir veya iki kestiğiniz ince kabak dilimlerini yerleştiriniz. Maydanozu ince ince doğrayınız. Domates ve kabak dilimlerinin arasına birer tutam koyunuz. Tuzunu, karabiberini ekiniz. Sarımsağı dövüp yarım çay fincanı zeytinyağına karıştırıp domateslerin üzerine dökünüz. Orta hararetli fırında 40 dakika civarında pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

---