



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MENEMEN

- 1 adet orta boy kabak
- 1 adet küçük soğan
- 2 adet sivri biber
- 25 gram sıvı yağ
- 4 adet domates
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
- 1 çay kaşığı kekik

Kabağı küp küp doğrayın. Kiyılmış soğan ve biberi yağda kavurun. Kabağı ekleyin, kısık ateşte 2 dakika daha kavurun. Rendelenmiş domates ve tuzu ekleyip bütün sebzeler yumuşayana kadar kavurmaya devam edin. 4 adet yuva açıp yumurtaları kırın, ağzı kapalı 2 dakika pişirip ocaktan alın. Üzerine kekik, karabiber ve pulbiber serpip sıcak olarak servis edin.