



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SOSLU KABAK

- 1 kg kabak
- 3 adet orta boy domates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabakların kabukları soyulur, 1 santim kalınlığında yuvarlak olarak dilimlenir. Yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı sıralanır. Diğer yanda domates rendelenir, sarımsak kıyılır, zeytinyağı ve tuz eklenir, karıştırılır. Sos tepside bulunan kabakların üzerine gezdirilir. 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.
