



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞI KABAK

1 kg kabak
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
4 adet domates
1 tatlı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
10-15 dal dereotu

Kabakların kabukları kazınır, daire şeklinde doğranır. Tencereye gelişigüzel konur. Soğan yarım daire şeklinde doğranır ve soğanla ovulur. Kabakların üzerine yayılır. Sarımsaklar ince doğranır ve katılır. Daha sonra rendelenmiş domates konur, zeytinyağı gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşte yarım saat pişirilir. Ateşten almadan hemen önce kıyılmış dereotu serpilir. Ateşten alınır, ılık ya da soğuk olarak servis yapılır.
