



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ KABAK SOTESİ

Eyüp Sevinç

4 adet kırmızı köz biber

6 adet kabak

4 diş sarımsak

4 adet domates

1 fincan eski kaşar

1 su bardağı domates püresi

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Bir tavada halka doğranmış kabakları, ardından köz biberi ilave edip zeytinyağında soteleyin. Küp şeklinde doğranmış domates ve domates püresini ilave edin. Arkasından sarımsağı katın. Çıkmasına yakın tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Kaşar peynirinin yarısını içine katıp karıştırın. Diğer yarısını servis sırasında ilave edin.

