



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KABAK AŞI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. kabak
½ kg. pekmez
2 baş soğan
2 kaşık zeytinyağı
250 gr. su

Soğanlar ince ince doğranır ve yağda kavrulur. Üzerine su ve pekmez ilave edilip, kaynadıktan sonra doğranmış olan kabaklar ve tuz ilave edilerek pişirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.

