



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KABAK

1 kilogram kabak
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet domates
Yarım tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı pirinç
2 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Servisi için:
Yarım demet dereotu

Kabakları soyup kuşbaşı doğrayın.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Sarımsağı da ince ince kıyıp soğanlara ekleyin.

Ardından domates salçasını da ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Bu esnada domatesi soyup küp küp doğrayın ve tencereye ilave edin.

Domates suyunu biraz çektikten sonra kabakları, tuz, karabiber, pirinç ve gerekirse az miktarda sıcak su ekleyip kapağı kapalı halde pişmeye bırakın.

Pişen kabağı ocaktan almadan önce üzerine ince doğranmış dereotunu ekleyin.

Bir gece buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edin.

