



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KABAK DİZMESİ

5 adet kabak
1 ay bardağı un
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
5 diş sarımsak
1 adet limon
1 ay bardağı zeytinyağı

Kabakların kabukları soyulur, cetvel gibi dilimlenir. Un serpilir, yağlanmış fırın kabına dizilir, yağ gezdirilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada sarımsak ezilir, zeytinyağı ve limon suyuyla karıştırılır. Kabaklar servis tabağına dizilir. Üzerine limonlu karışım gezdirilir.