



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI KABAK KAVURMA

2 adet kabak  
2 diş sarımsak  
1 adet domates  
1 fiske tuz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tutam dereotu

Kabaklar iyice yıkanır. Kabukları soyulmadan iri rendelenir. Fazla suyu sıkılır. Tavaya zeytinyağı konur, Kabak ve kıyılmış sarımsaklar atılır. Gevşemeye başlayınca küp doğranmış domates ve tuz ilave edilir. Bir kaç dakika daha kavurduktan sonra kıyılmış dereotu eklenir, ateşten alınır.