



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SARIMSAKLI KABAK KAVURMA

4 adet sakız kabağı
4 diř sarımsak
1 adet domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 ay kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
10-15 dal dereotu

Kabaklar soyulur ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca kabaklar atılır. 10 dakika kadar kavrulur. Rendelenmiř domates, şeker ve kıyılmış sarımsaklar ilave edilir. Sarımsağın kokusu çıkana kadar, bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Kıyılmış dereotu serpilir. Ilık olarak servise sunulur.