



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KABAK

Elif Korkmazel

10 adet minyatür kabak

1 su bardağı su

1 tutam toz şeker

Tuz

Karabiber

Üzerine:

1/2 limonun suyu

1/2 kahve fincanı zeytinyağı

3 diş rendelenmiş sarımsak

5-6 dal dereotu

Kabakları çizgili olarak temizleyin. Uç kısımlarını koparmadan bir bıçakla dörde bölün. Bir tavaya alıp üzerine su, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyerek diri kalacak şekilde haşlayın. Servis tabağına aktarın.

Limon suyu, zeytinyağı, tuz ve sarımsağı karıştırıp kabağın üzerine gezdirin. Kıyılmış dereotuyla servis yapın.