



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KABAK

4 adet kabak
1 su bardağı su
Bir tutam toz şeker
Tuz, karabiber
Üzerine:
1/2 limonun suyu
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
3 diş rendelenmiş sarımsak

Kabakları çizgili olarak temizleyin ve ikiye bölün. Uç kısımlarını koparmadan dörde bölün. Üzerine su, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyin ve diri kalacak şekilde haşlayın. Servis tabağına aktarın. Limon suyu, zeytinyağı, tuz ve sarımsağı karıştırıp kabağın üzerine gezdirin.