



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KABAK

Malzemeler:

3 adet orta boy kabak,
5 diş sarımsak,
2 adet büyük domates,
1 fincan zeytinyağı,
1 dilim beyazpeynir,
2 dal maydanoz,
3 bardak sıcak su,
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Kabakları kazıdıktan sonra halka biçiminde doğrayın. Uygun bir tencerede yağı kızdırın ve içine soyulmuş doğranmış domatesleri ekleyerek kavurun. İçine sarımsakları, kabakları ve tuzu ekleyerek 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Üstüne sıcak su ekleyip tencerenin ağzını kapatın. Kabağın pişmesine yakın ufalanmış beyazpeynirin yarısını serpin. Ateşten aldıktan sonra kalan peyniri ekleyin. Kabak iyice soğuduktan sonra servis tabağına alın ve kıyılmış maydanozla süsleyerek servise sunun.