



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI MİNİ KABAKLAR

15 adet mini kabak
1 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı margarin
2-3 diş sarımsak
5-6 dal kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kabakların dış yüzeyini kabak soyacağı ile çizgili olarak temizleyin ve yıkayın.

Koparmadan dörde bölün.

Kağıt havlu ile kuruladıktan sonra teflon bir tavada margarinini eritelim ve kabakları dizip, üzerine su, toz şeker, tuz ve karabiberini ekleyip diri kalacak şekilde haşlayın.

Suyunu süzüp kenara alın.

Sos için gerekli malzemeleri ayrı bir kaptaki karıştırıp servis tabağına dizdiğiniz kabakların üzerine gezdirin. Dilerseniz üzerine tekrar kıyılmış dereotu serpebilirsiniz.