



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERİN KABAK

2 adet kabak
1 diş sarımsak
1 adet minik soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
10-15 dal dereotu

Kabakların kabukları kazınır. Kibrit çöpü şeklinde doğranır. Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır. Tencereye zeytinyağı konur, soğan ve sarımsak atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Kabaklar atılır. Kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. (su eklenmez) Tuz ve şeker katılır, ateşten alınır. Tencerede kendi halinde soğutulur. Servis sırasında üzerine kıyılmış dereotu serpilir.