



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SODALI KABAK KIZARTMASI

- 4 Kabak
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 3 Bardak zeytinyağı
- 1 şişe maden suyu

Kabaklar temizlenip yıkandıktan sonra uzun ve ince dilimlere kesilir. Derince bir kaptaki salça biraz maden suyuyla ezilir. (sodanın hemen açılmış olması gerekir.) içine 2 kaşık un konur ve bu karışım maden suyuyla ile boza kıvamına gelinceye kadar sulandırılır. Ayrıca bir kaba kuru un ve bir tutam tuz konur, bir tencereye bol zeytinyağı kızdırılır, hazırlanmış kabak dilimleri evvela kuru una, sonra salçalı karışıma bulanarak kızgın yağa atılır, çevirerek kızartılır. Temiz bir kağıdın üzerine alınır. Yağını bıraktıktan sonra servis tabağına alınır, sıcak servis yapılır.