



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KABAK

4 adet kabak

Sosu için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 diş ince kıyılmış sarımsak

1/2 kahve fincanı sirke

4 adet iri domates

2 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir

1 bağ kıyılmış dereotu

1) Domateslerin kabuklarını soyup enine ortadan yarınız. Çekirdeklerini çıkarıp ince kıyınız.

2) Küçük bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırıp sarımsağı ve sirkeyi ilâve ediniz. Sirke tamamen kayboluncaya kadar 3 dakika ağır ağır kaynatınız.

3) Sonra domatesleri ilâve ederek ağır ateşte 8-10 dakika pişirip ateşten alınız. İçine beyaz peynirini ve dereotunu ilâve ederek bir kere karıştırıp muhafaza ediniz.

4) Kabakları kızartıp tabağa dizip sosunu üzerine dökerek servis yapınız.