



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KABAK BASTI

3 orba kaşığı tereyağı
4 adet kabak
3 adet domates
3 diř sarımsak
1 adet soęan
Tuz ve karabiber
Yarım demet dereotu

Öncelikle tereyağını tencerenin dibine bolca sürün. Soğanı kıyıp üzerine serin. Domatesleri dilimleyip üzerine dizin. Kabakları uzun dilimler halinde kesip domatesin üzerine daire şeklinde dizin. Üzerine bir tabak bastırın ki pişerken şekli bozulmasın. Tencerenin kapağında kapatıp kısık ateşte 35 dakika kadar pişmeye bırakın.

