



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KABAK

1 kg kabak (küçük boy)
4 çorba kaşığı su
125 gr tereyağ
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı limon (suyu)

Kabakların üzerlerini kazıyın. Uç kısımlarını kesin. Su, tereyağı, tuz ve karabiber ile birlikte bir tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatarak çok kısık ateşte kabaklar hafifçe yumuşayınca kadar pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanozu dökün. Limon suyunu da üzerine gezdirerek servis yapın.