



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT SOSLU KABAK HAŞLAMA

3 adet kabak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı yoğurt  
3 diş sarımsak  
Kırmızı pul biber

Kabakları iri parçalar halinde dilimleyin. Tepsiyeye yan yana dizin. Üzerine de 1 su bardağı su koyup 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı gezdirin, ardından da servis tabağına alın. Yoğurda sarımsakları rendeleyin. Karıştırıp servis tabağındaki haşlanmış kabakların üzerine gezdirin. Bir çorba kaşığı tereyağını eritip içine pul biber ekleyip yakın. Servis yapmadan önce üzerine gezdirin.

