



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KABAK

Elif Korkmazel

- 4 adet kabak
- 1 diş sarımsak
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı su
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak

Tencerenin içine irice doğranmış kabakları, tereyağını, tuz, karabiber ve şekeri koyun. Üzerine sadece 1 çorba kaşığı su koyup kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte 15 dakika pişirin. Servis yaparken, üzerine sarımsaklı yoğurt yapıp gezdirin. İstenirse kırmızıbiber yağ yakıp üzerine ekleyebilirsiniz.

