



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KABAK YAHNİSİ

50 Gr Sana Klasik
2 Bardak yoğurt
2 Adet kabak
2 Diş sarımsak
2 Adet patates
1 Tatlı Kaşığı salça
100 gr bezelye
Aldığı kadar tuz
1 Adet soğan
Aldığı kadar karabiber

Yemeklik şekilde doğranan soğan sana margarinde sotelenir. içine salça ve küp küp doğranan patates eklenerek 10 dk. kadar kavrulur. kavrulan patatese aynı ebatta doğranan kabaklar ve bezelye eklenir. üzerine 1 su bardağı kaynamış su dökülür.sarımsak ve baharatlar eklenerek karıştırılır. kısık ateşte, kapağı kapalı olarak 20 dk. kadar pişirilir. kontrol edildikten sonra altı kapatılır ve ılıklaşınca altına yoğurt gelecek şekilde servis yapılır.