



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KABAK KAVURMA

1 orta boy soğan
2 havuç
1 kilo kabak
3 yumurta
Sıvı yağ
Tuz
Baharatlar
Dereotu ya da maydanoz

İlk önce kabak rendelenir ve beklenir suyunu salınca kadar sonra suyu sıkılır.
Havuç rendelenir soğanlar küp şeklinde doğranır ve ocağa alınır.
Pembeleşinceye kadar kavrulur baharatlarla birlikte azcık daha kavrulur.
Havuç ilave edilir o da biraz kavrulur. Sonrasında suyu sıkılmış kabak ilave edilip pişmesi beklenir.
Sonra önceden bir kaptan çırpılmış yumurta ilave edilir ve pişirilir.
Sunum için borcama alınır üzeri dereotu ya da maydanozla süslenir Sıcak servis ediniz

