



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALI KABAK

- 2 adet kabak
- 6 diş sarımsak
- 1 demet taze soğan
- 3 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 7 yemek margarin

Kabaklar zar şeklinde doğranıp ince kıyılmış taze soğanlarla beraber 5 yemek kaşığı margarinle kapağı kapatılarak hafif ateşte pişirilir. Ocaktan indikten sonra ezilmiş sarımsaklar ile sirkemiz ilave edilir. Yumurtalar tuz ve baharatlarla çırpılır. Yanmaz bir tavada 2 yemek kaşığı margarinle ile yumurtamız pişirilir. Ilımış kabaklarımızın üzerine koyularak servis edilir.

