



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI KABAK

- 8 adet kabak
- 4 adet yumurta
- 4 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı margarin
- Yarım demet dereotu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tutam tuz

Kabağın üstünü kazıyıp kuşbaşı şeklinde doğrayın. Küp küp doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Yumurtayı çırpıp soğanın üstüne dökün. Devamlı karıştırarak soğanlı yumurtayı pişirin. Doğradığınız kabak, salça, karabiber ve tuzu ekleyip 3-4 dakika soteleyin. 1 bardak su ve doğranmış dereotu koyup 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

