



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KABAK

1 KİLO KABAK
1 KİLO DOMATES
2 DİŞ SARIMSAK
6 ADET YUMURTA
3 YEMEK KAŞIĞI SİRKE
5 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
TAZE NANE
TUZ
KARABİBER

Kabakları kazıyıp halka halka doğrayın. 4 dakika haşlayıp süzün,soğutun. Sosu için domatesleri rendeleyin. İçine ezilmiş sarımsak, ince kıyılmış taze nane, sirke, margarin, tuz ve karabiberi ekleyip ateşte pişirin. Suyunu çekince ateşten alın. Yumurtaları kaynayan tuzlu, sirkeli suya kırın. Beyazları katılaşıp su üzerine çıktığında, yumurtaların suyunu kevgirle süzüp alın. Kabağı servis tabağına alın. Üzerine domatesli sosu döküp, yumurtalarla birlikte servis yapın.