



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI GİRİT KABAĞI

<https://cook.com.tr>

Kabak 1.5 Kilogram
Domates 1.5 Kilogram
Sarımşak 2 Diş
Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Dereotu 6 Dal

Sarımşakları ince ince doğrayalım, zeytinyağında soteleyelim. Domatesleri de küçük küçük doğrayalım, suyuyla birlikte sarımşaklara katalım ve sotelemeye devam edelim. Kabakları ise ortadan ikiye bölelim ve tencereye ekleyelim. Tuzunu katalım, kabaklar yumuşayana kadar pişirelim. Dereotuyla süsleyerek servis yapalım. Dilersek üzerine rende kaşar peyniri veya tulum peyniri de koyabiliriz.