



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK İMAMBAYILDI

1500 gram kabak
1 su bardağı zeytinyağı
4 baş soğan
Maydanoz - dereotu
1 baş sarımsak
Yeteri kadar tuz.

İnce kıyılmış soğan, sarımsak, iki kaşık yağla kavrulur, domatesin yarısı ve maydanoz ilâve edilerek hazırlanır. Kabaklar soyulmuş, yarılmış olarak geri kalan yağda öldürülür. Yağdan çıktıktan sonra hazırladığımız harç içine doldurulur. Pişecek kaba konur. Üzerine domates kesilerek bir bardak su ile orta ateşte pişirilir. Ateşten alacağımız zaman susuz olarak çıkarılacaktır.

[ML@ İmambayıldı için tıklayın](#)