



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KABAK PATLICAN

- 4 adet kabak
- 3 adet patlıcan
- 5 adet sarımsak
- 1 ay bardağı pirinç
- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- 1 adet limon
- 1 adet soğan
- 2 adet domates

Öncelikle soğanı ince ince kıyıp zeytinyağında kavurun. Üzerine dilimlenmiş kabakları, sarımsakları, patlıcanların kabuklarını tamamen soyup içine ekleyin. Domatesleri de ekleyip yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Pirinçleri ilave ederek istenirse su bırakıp kapağını kapatıp pişmesini bekleyin. Servis yaparken üzerine dereotu ekleyip soğuk olarak ikram edin.

