



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI KABAK

4 adet kabak  
1 çay bardağı pirinç  
1 adet soğan  
2 adet sivri biber  
3 adet domates  
3 diş sarımsak  
Yarım demet dereotu  
Tuz, karabiber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle soğanı rendeleyip yağda kavurun. Üzerine domatesi, biberi ve kabakları ekleyin. Pirinçleri de içine ilave ederek karıştırın ve üzerine hiç su koymadan kapağını kapatıp tencerede pişirin. Sonra bol dereotunu ekleyip sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.