



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK

3 kabak
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 sođan
10 bebek havuç
1 kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 ay kaşığı toz Őeker
Tuz
Bir su bardağı sıcak su

Yaz mevsimi bitmeden yapacağınız kabaklı tariflerle siz de sofralarınızda fark yaratın. Soğanı küp Őeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Salça ilave edip 1 dakika daha kavurun. Őerit halinde doğranmış kabakları, kırmızıbiberi ve havuçları ilave edin. Tuz, Őeker, sıcak su ekleyin ve kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. İlininca servis yapın.

