



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KABAK

6-7 adet kabak  
1 adet soğan  
3 adet orta boy domates  
1-2 diş sarımsak  
Zeytinyağı  
Şeker  
Tuz  
1 su bardağı su

Yayvan bir tencereye zeytinyağını koyun. Soğanları halka halka doğrayın. Yıkayıp alaca soyduğunuz kabakları önce 2'ye daha sonra 4'e bölün ve soğanların üzerine yayın. Kabakların üzerine de kabuklarını soyduğunuz domatesleri küp küp doğrayın. Sarımsağını, şekerini, tuzunu ve suyunu koyup pişirmeye bırakın. Pişmesine yakın ince ince doğradığınız maydanozları da üzerine serpiştirin. Soğutarak servis yapın.

