



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK

1 kg. kabak
3 orta boy soğan
7-8 diş sarmısak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
2 kaşık salça
Bir avuç nane

Kabaklar orta boy doğrandıktan sonra bir kenarda bekletilir. Soğanlar, yarım ay şeklinde doğranır ve sıvı yağda çevrilir. Daha sonra salça ilave edilir. Kabaklar ile birlikte 1/2 su bardağı su konur. Pişmesine yakın sarmısaklar atılır. Soğuduktan sonra üzerine nane serpilip servis yapılır.
