



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KABAK

- 2 adet büyük kabak
- 1 adet büyük soğan
- 3 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 5-6 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5-6 adet domates

Bütün sebzeleri yıkayıp, istediğiniz şekilde doğrayın.
İçine şeker, tuz, yağ ve kırmızı toz biberi de ekleyip, harmanlayın.
Kısık ateşte ocağa alıp, kapağı kapalı olarak pişirin.
Kendi suyu ile pişsin, siz su eklemeyin.
Piştikten sonra ılınmasını bekleyin.
İlinca servis tabağına alıp, üzerine dereotu serpin.

