



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK

Malzemeler:

1 kg kabak
2 adet orta boy soğan
10-12 adet kiraz domates
1 çorba kaşığı tozşeker
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz, beyazbiber
Yarım demet dereotu

Yapılışı:

Kabakları yıkayıp alacalı soyun ve tencereye dizin. Piyaz şeklinde doğranmış soğanlar ve kiraz domatesleri ekleyin. Tuz, tozşeker ve beyazbiberini ilave ettikten sonra üzerine zeytinyağını gezdirin. 1 çay bardağı su ilave ederek kısık ateşte 15 dakika pişirin. Tencerede soğumaya bırakın. Dereotu ile süsleyip ılık veya soğuk servis yapın.
