



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK

1 kilo kabak
1 su bardağı zeytinyağı
3 iri soğan
3 iri domates
3 diş sarımsak
maydanoz
1,5 bardak su
tuz

Kabakları temizleyip yıkayın, dilimleyerek süzgece alın. Soğanları inoer ince dilimleyin. Yağın yansını bir tencerede kızdırın, soğanları bu yağda pembeleştirin. Daha sonra suyu süzölmüş kabakları atıp 4-5 dakika çevirin. Sarımsakla, doğranmış maydanozu, ince doğranmış domatesleri ve kalan yağı ilave edin, 1 bardak su ve tuz koyarak pişirin.

[ML© Kabakıçı için tıklayın](#)