



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK

4 adet kabak
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet limon
2 adet kesme şeker
1 ay bardağı zeytinyağı
Dereotu

Kabakları temizleyip iri parçalar halinde kesin, üzerine limon suyu döküp tencereye yerleştirin. Üzerine yarım ay şeklinde doğranmış soğanı ve küçük küçük doğranmış patates ve havucu da ilave edin. Zeytinyağını, şekerini ve dereotunu kıyıp ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp hiç su koymadan kısık ateşte 30 dakika pişirin. Soğutup servis tabağına alın ikram edin.