



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KABAK

4 adet kabak
1 ay bardađı pirinç
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
1 adet limon
1 adet sođan
2 adet domates

Öncelikle soğanı ince ince kıyıp zeytinyağında kavurun. Üzerine dilimlenmiş kabakları, domatesleri, ekleyip yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Pirinçleri ekleyip istenirse su ilave edip kapağını kapatıp pişmesini bekleyin. Servis yaparken üzerine dereotu ekleyip soğuk olarak ikram edin.