



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KABAK TAVA



4 Orta boy kabak
Yarım su bardağı süt
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı kızartma yağı
2 - 3 Kaşık un
4 - 5 Dal dereotu

- # Kabaklar temizlenir, enine ikiye kesildikten sonra, boyuna bıçak sırtı kalınlığında dilimlenir.
- # Süt ve tuz bir kaba alınır, karıştırılır, dilimlenen kabaklar karışıma atılır. Yaklaşık 20 dakika bu karışımda kabaklar bekletilir.
- # Sonra karışımdan çıkan kabaklar hiç sıkılmadan una bulanır, kızgın yağda sarı altın rengini alana kadar kızartılır.
- # Üzerlerine ince kıyılmış dereotu serpilerek, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kabak tava sarımsaklı yoğurt eşliğinde sunulacağı gibi, et yemeklerinin yanında garnitür de olabilir.