

Kabak Kavurmasi

Malzemeler

3 adet kabak
4-5 adet domates
3 adet sivri biber
2 kasik tereyagi
2 kasik zeytinyagi
5-6 dal dereotu
Tuz, pul biber

Yapilisi

Tereyagi ve sivi yagi bir tencereye koyalim. Biberleri icine dograyip 1-2 dk kavurun. Daha sonra domateslerin kabuklarini soyduktan sonra kup seklinde dograyip tencereye alin. Domatesler sulaninca son olarak kabaklari da kup kup dograyip, tuz ve biberiyle birlikte tencereye ilave edin.
Sik araliklarla ve ezmeden karistirarak kabaklar yumusayincaya kadar kavurun. Pismesine yakin ince dogramis oldugunuz dereotunu da tencereye ilave edin.