

## Kabak Yemegi

### Malzemeler

1 Kilo kabak  
2 Orta boy sogan  
3 tane yesil biber  
2 Domates  
1 Dis sarimsak  
1 Tatli kasigi salca  
Tuz ve karabiber  
Zeytinyag  
Dereotu

### Yapilisi

Kabaklar soyulur ve iri kupler halinde dogranir.

Soganlar yagda sarartildiktan sonra dogranan biberler ilave edilip birkac dakika kavrulduktan sonra salcasi ilve edilir ve oda birkac daKika kavrulur ve rendelenmis veya minik dogranmis domatesler eklenir.

Domatesleri ilave ettikten birkac dakika sonra kabaklarda tencereye alinir ve tuzu,karabiberi serpilir ve karistirilir.

Eger gerekirse cok az su ilavesi yapılabilir ama kendi biraktigi suyla pisince cok daha lezzetli olur.

Kapagi kapali ve cok kisik ateste yumusayana kadar pisirilir.

Uzerine kiylmis dereotu serpilir karistirilir ve kabak ocaktan alinir.

Ilidiginda uzerinde yogurtla servis edilir.