

Naneli Kabak(8 Ay Ve Uzeri)

Malzemeler

- 2 adet kucuk boy kabak
- 1 adet kucuk boy kuru sogan
- 1 adet orta boy domates
- 1 tatli kasigi zeytinyagi
- 1 tatli kasigi nane
- 1 su bardagi su

Yapilisi

Soganin kabugunu soyduktan sonra rendeleyin. Tencerede zeytinyagi ile beraber hafif kavurun. Kabugu soyulmus ve rendelenmis domatesleri ilave edin ve tekrar hafifce kavurun. Kup kup kesilmis kabaklari da tencereye ekleyerek kapagini kapatın ve 2-3 dakika kadar pisirin. Daha sonra suyu ilave edin ve kabaklar yumusayana kadar pisirin. Tencereyi ocaktan almadan bir iki dakika kadar once kuru naneyi ilave edin. Istege gore yemegi biraz daha sulu yaparak suyuna kucuk kucuk ekmek ici dograyabilirsiniz. Yemek mama tabagina alinarak catalla ezilip yogurt ile birlikte yedirilebilir.