

Yumurtali Kabak

Malzemeler

8 adet kabak

4 adet yumurta

4 adet kuru soğan

1 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi margarin

Pul biber

Karabiber

Tuz

Yapilisi

Kabagin ustunu kaziyip kusbasi seklinde dograyin.

ince ince kiyilmis sogani margarinle pembelesene kadar kavurun.

Yumurtayi cirpip soganin ustune dokun.

Devamli karistirarak soganli yumurtayi pisirin.

Dogradiginiz kabak, salca, karabiber ve tuzu ekleyip 3-4 dakika soteleyin.

Sicak olarak servis yapin.

ellerimize saglik