ETLİ KABAK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 küçük et kabagı
1 çay bardagı nohut
150 g kuşbası et
1 yemek kasıgı karısık salça
1 tatlı kasıgı nane
1 tatlı kasıgı kırmızıbiber
2-3 yemek kasıgı yemeklik yag
1 yemek kasıgı sumak eksisi
Tuz

Nohutlar aksamdan ıslanmalıdır.
Kusbası etler bir tencerede kendi suyunu bırakıncaya dek haslanır. Üzerine yemeklik yağ konarak kavrulur. Etler yeterince yumusamamıssa az sıcak su konarak yumusayıncaya dek kavrulur. Sonra 1 sogan dogranarak kavurma sürdürülür. Üzerlerine salça ve soyulduktan sonra küp küp dogranmış kabaklar konur. Yemegin suyu sıcak olarak konur ve tuz atılır. Tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir. İndirmeye yakın 1 yemek kasıgı sumak eksi konur.
Pistikten sonra üzerine yagda yakılmış nâne ve kırmızıbiber yakılır.
Et kabagının yanında dövme (yarma) pilavı ve ayran bulundurulmalıdır. Et kabagı ile dövme pilavını kaynastıran bir öykü dövme pilavında anlatılmıstır.

Not: Et kabagı degisik bir kabak türüdür. Uzunlukları 30 cm?den 60-70 cm?e dek degisen dev ampul görünüsündedirler. Dış kısımlarında çok ince bir kabuk, iç kısımlarında iri çekirdekler vardır. Kabukla çekirdekler arasında etli bir kısım vardır. İste bu etli kısmın yemegi yapılır. Et kabagının hem tâze olması hem de acı olmaması istenir. Tâzeliklerini anlamak için kabaklar tırnaklanır. Tırnak kolayca geçerse tâze demektir. Acılıgını anlamak için kimi insanlar damga açarlar. Damga açmak söyledir: Bir bıçak aracılıgıyla (Karpuzda oldugu gibi) kabaga kare ya da üçgen seklinde derinlemesine girilerek bu parça çıkarılır ve tadına bakılarak acı mı, tatlı mı oldugu anlasılır.

© lezzetler.com tarif no:107489 • adı:Etli Kabak (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:25