



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU SU KABAĞI (ŞANLIURFA)

1 adet orta boy su kabağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı tane karabiber
Tuz

Su kabağının kabuğu soyularak kuşbaşı doğranır.

Bir tencereye biraz yağ konarak soyulmuş ve kıyılmış sarımsaklar kavrulur, üzerine salça ilave edilerek biraz daha kavrulur.

Üzerine haşlanmış nohut ve doğranmış su kabakları eklenerek çok az daha kavrulur.

Üzerini örtecek kadar sıcak su, karabiber ve tuz da eklenerek pişirilir.

En son nar ekşisi de eklenerek karıştırılır ve servis edilir.