



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAKLI KABAK

Ayşe Tüter

- 1 kg. kıyma
- 3 büyük baş soğan
- 3 büyük domates
- 1 demet maydanoz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz
- 1 tablet et bulyon
- 1 kg. kabak yumurta
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Kıymayı soğanla kavurun ve küçük doğranmış domatesleri ilave edin. Maydanoz, karabiber, tuz ve bulyon koyun. Tepsinin dibine yayılacak bu karışımın üzerine küp şeklinde doğranmış kabakları yayın. Bulyonun diğer tabletini de 1 yemek kaşığı salça ile eritin ve kabakların üzerine dökün. Üzeri hafif kızarıncaya kadar fırında pişirin. Tepsiyi fırından tekrar çıkartın ve yumurtayı, yoğurdu, unu ve naneyi çırparak üzerine dökün. Tekrar fırına koyun. Üstü kızarıncaya kadar pişirin ve keserek servis yapın.