



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYLAN KABAĞI MUSAKKASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg haylan kabağı
300 g kıyma
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı haspir
0,5 bardak mugaşşer
1,5 tatlı kaşığı tuz
0,5 tatlı kaşığı karabiber ve yenibahar

Soğanı küçük küçük doğrayın. Haylan kabağının kabuğunu kazıyın veya soyun. Boyuna keserek çekirdek kısmını çıkartın. Kabakları iki parmak kalınlığında dilimleyin. Bir tavada kıymayı kendi yağında kavurun. Kıyma suyunu salıp çekince yağ ve soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanlar iyice ölünce baharatları ve mugaşşeri ekleyin. Kabakları kavruktan kıymanın üstüne koyup birlikte iyice kavurun. Biraz sıcak su ekleyerek kapağını kapatın ve pişirmeye bırakın. Kabaklar yumuşayınca ateşten alın.

Not: Haylan kabağı yörede yetişen yerli bir kabak türüdür. Eğer bulamazsanız sakız kabağı da kullanabilirsiniz.