



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BASTI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. yağlı koyun eti
2 kg. taze kabak
150 gr. muhaşer
4 baş soğan
1 kg. domates
1 kaşık erik ekşisi
Tuz
Biber
Reyhan

Soğanlar ince ince doğranır. Domates ve biber de doğranarak soğanla birlikte ovuşturularak karıştırılır. Etler yıkanır, tencerenin dibine konulur. Soğan, domates ve biber karışımı etin üzerine gezdirilir. Bu karışıma muhaşer konur. Bir kat kabak bir kat muhaşer, biber, domates ve soğan karışımı serilir. Tencere doluncaya kadar. İyi yanan ateşte kaynatılır. Üzerine erik ekşisi konur, kaynadıktan sonra harlı ateşte 1 saat kadar piştikten sonra kaldırılır ve servis yapılır.

