KABAK BASTI

1 kg kabak
200 gr nohut
600 gr koyun eti
1 çay kaşığı tuz
150 gr tereyağı
200 gr soğan
1 adet limon suyu

Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah tuzlu suda nohutlar yumuşayıncaya kadar haşlayıp kabuklarını soyun ve bir kapta bekletin. Etleri tencereye koyup, üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun, yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu katıp ateşten alın. Kabakların içlerini oyarak çıkarıp, doğrayın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları yağda biraz kızartın. Hazırladığınız malzemeleri et, kabak, kavrulmuş soğan ve nohut sırasıyla bir tencereye kat kat döşeyin. Üzerlerine haşlanan etin suyundan 500 ml. (2 su bardağı) ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, 30 dakika pişmeye bırakın. Pişme sırasında suyu çok azalırsa et suyu katın. Tuzunu kontrol edin, limon suyunu koyarak bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten alın. Bastıyı bir sahana aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70196 • adı:Kabak Bastı • gönderen:bi'tanem • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:13