



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖRANİYESİ (HATAY)

Parça et
1 avuç nohut
5-6 kabak
1 ba soğan
1 ba sarımsak
1 bardak tuzlu yoğurt
Kuru nane

Parça et, iri şekilde doğranır ve ayıklanıp, yıkanan nohutla haşlamaya bırakılır.
Kabaklar küp şeklinde doğranıp, ince kıyılmış soğan ve sarımsakla birlikte etin üzerine konur.
Kabaklar piştikten sonra, üzerine biber de eklenebilir.