



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KABUĞU KAVURMASI (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 adet soğan
250 gr. kıyma
2 adet domates
1 çay bardağı sıvı yağ
5 adet kabak
1 su bardağı pirinç
Tuz, karabiber, kırmızı biber
Su

Kabaklar birkaç defa yıkanır, kurulanır. Derince soyulur. Elde edilen kabuklar kibrit çöpü şeklinde doğranır. Diğer taraftan soğanlar ince ince doğranır. Sıvı yağda kıyma ile birlikte kavrulur. Kibrit şeklinde doğranmış kabuklar ilave edilir. Karıştırmadan önce tencereyi silkeleyerek kabuklar kavrulur. Domatesler ilave edilir. Ortası açılıp pirinçler konur ve üzeri kapatılır. 1-1,5 bardak sıcak su ilave edilir. Tuz, karabiber, kırmızı biber de konarak kapağı kapatılır ve pişirilir.

