



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK KAVURMA (MALATYA)

750 gr. kabak  
1 baş soğan  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
1 kaşık salça  
1 çay bardağı su  
2 kaşık tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Kabaklar yıkanır kabukları kazınarak temizlenir, tekrar yıkanır. Küçük küpler şeklinde doğranır. Diğer tarafta küp şeklinde doğranmış soğanlar tereyağında hafifçe sarartılır. Bir kaşık salça veya küp şeklinde doğranmış domatesler ilâve edilir. Kabaklarla birlikte karıştırılır. Tuzu atılır, bir çay bardağı su konarak kapağı kapatılır. Kendi bıraktığı suyu ve ilâve edilen suyu tamamen çekilinceye kadar pişirilir. Ateş kapatılır kıyılmış maydanoz, dereotu ve karabiber katılarak karıştırılır. Servis tabağına alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Tereyağı yerine zeytinyağı kullanılarak da pişirilebilir. O zaman soğuk olarak servis yapılır.