



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KAYGANASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Yarım kilo kara kabak ya da bal kabağı
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı mısır unu
1 demet maydanoz ya da dereotu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Kabak rendenin kalın tarafıyla rendelenir ve tuzlanır. Sulanan kabağın fazla suyu avuç içinde sıkılır. İçine yumurta, mısır unu, maydanoz ya da dereotu ilave edilir ve iyice karıştırılır. Tavadaki kızdırılan yağın üzerine döşenir. Alt üst kızartılır. Daha sonra servis edilir.

