



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK TAVASI (TRABZON)

Yarım kg bal kabağı
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Kabak soyulur ve cips gibi doğranır. Soğan da yarım daire şeklinde doğranır. Bir kaptan birleştirilir, tuz ve mısır unu eklenir ve harmanlanır. Tavaya tereyağı konur, eriyince karışım yayarak yerleştirilir. Bir yüzü kızarıncaya diğeryüzü kapak yardımıyla çevrilir. Diğeryüzü de pişince servis yapılır.