



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLAMA (GAZİANTEP)

1 su bardağı nohut
Yarım kg. parça et
1 kilo kabak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane

Nohut akşamdan ıslanır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Kabakların dış kabuğu soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Et az suda haşlanır, haşlanan etin üzerine nohut, salça, kabak, limon suyu, tuz eklenir, kabak yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üzerine yağda yakılmış nane gezdirilir.