



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLAMA

300 gr parça et  
100 gr nohut  
1 kg kış kabağı  
1 çay bardağı limon suyu  
1 tutam tuz  
1 /2 paket sana klasik  
1 tutam kuru nane

Kabakların dış kabuğu soyulup içi temizlenip, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kabaklar kararmaması için suya konur. Diğer yandan bir gün önceden ıslanmış nohut ile et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Bunların üzerine sonra salça limon suyu tuz ve kabaklar ilave edilir. Kabak etler pişince üzerine yağda ıslanmış ıslatılmış biber ve nane ile süslenir ve sıcak servis yapılır.