



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLAMA

Kadir Danaođlu

- 1 kg Dana Kuşbaşı
- 2 Su Bardađı Nohut
- 1 kg Kış Kabağı
- 1 Çorba Kaşığı Biber ve Domates Salçası
- 2 Adet Kuru Soğan
- 4 Adet Sivribiber
- 4 Adet Domates
- 1.5 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- Sos İçin:
- 2 Tatlı Kaşığı Nane
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı

Kuşbaşı etleri ve akşamdan suda bıraktığımız nohudu 30-35 dakika haşlayalım (düdüklüye 15 dakika) ve süzelim. Kuru soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağında kavuralım. Domates ve biber salçasını ekleyip biraz daha kavurduktan haşlanmış kuşbaşı eti ve nohudu, iri küp şeklinde doğranmış kabağı, domates ve sivribiberleri, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyelim. Biraz su ilave edip tencerenin kapağını kapatalım. 20 dakika kadar orta ateşte pişirdikten sonra, bir tavada erittiğimiz yağ ve nane karışımını yemeğin üzerine gezdirelim. Sıcak sıcak servis yapalım.

