



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ KABAK KAVURMASI (ORDU)

Ordu İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet yöremize ait kara kabak
1 demet pırasa yaprağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Kuru kabaklar tencerede kaynayan suyun içerisinde kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar haşlanır, arzu edilen boyda doğranır. Bir başka tencerede arzu edilen boyda kesilmiş pırasalar yağda kavrulur, üzerine doğranmış kabaklar ilave edilir. Pul biber ve tuz ilave edilerek servise sunulur.

Not: Sonbaharda, kabakların kabukları soyulup, dilimlenerek, açık havada kurutulup, kışın yenmek üzere saklanır.

