



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MUSAKKALIK KURU KABAK

1,5 kg kabak

Kabaklar soyulur. Kuşbaşıdan biraz büyük doğranır. Bir gece bekletilir. Ertesi gün ipe dizilir. Güneşin yoğun olduğu bir yere asılır. 1 hafta ile 10 gün arasında kurutulur. Kışın pişirileceği zaman haşlanır ve bilindiği gibi musakka olarak pişirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:110569 • adı:Musakkalık Kuru Kabak • gönderen:lütfiye usta • indirme tarihi:21.09.2024 - 04:09