



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI KABAK (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. sarı kabak
1 litre kurut ayranı
250 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kabak doğranıp tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülerek dinlendirilir. Daha sonra tavada eritilen tereyağında kavrulur. Soğuduktan sonra kurut ayranıyla karıştırılıp bir tabağa alınır. Tabağın içinde ortası havuz şeklinde açılır. Açılan havuza artan tereyağı dökülerek servis yapılır.

