BULGURSUZ KABAK LAPASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10 kadar kabagın içi
Varsa et suyu
1 çay kasıgı biber salçası
1 çay kaşığı domates salçası
1 küçük sogan
1 fincan yemeklik yag
Tuz

Bir tencereye 1 fincan yemeklik yağ konur. Üzerine 1 küçük sogan dogranarak hafif pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine 1 çay kasıgı salça konur. Sonra kabak içleri küçük küçük dogranarak eklenir. Biraz da böyle kavrulur.
Üzerine 4 su bardagı sıcak su konarak, kabaklar pisene dek kaynatılır. Pismeye yakın tuz atılır. (Su yerine et suyu kullanılması lezzeti artırır.)
Bu sekilde pisen kabak lâpası, oldugu gibi servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:107412 • adı:Bulgursuz Kabak Lapası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:23