



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ KABAK SOTE

6 adet kabak
400 gr karaciğer
2 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince doğranır, ciğer kuşbaşı doğranır. Tencereye sıvıyağ konur. Isınınca ciğer ve soğan aynı anda atılır. 10 dakika kadar kavrulur, salça konur. Kuşbaşı doğranmış kabaklar, tuz ve 1 su bardağı su konur, kapak kapatılır. Orta ateşte 25 dakika pişirilir.
