



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITMA KABAK YEMEĞİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg kabak  
1 çay bardağı kahverengi mercimek  
2-3 baş kuru soğan  
2-3 yemek kaşığı tereyağı (yemeğin üzerine dökmek için)  
1 su bardağı su veya süt  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Reyhan

Mercimekleri ayıklayıp, yıkayarak süzgece alın. Kabakları temizleyin ve yıkayın. İnce ve ufak doğrayın. Tencereye tereyağı koyup içine kuru soğanı yemeklik olarak doğrayın. Ateş üzerinde karıştırarak sarartın. Salça ve yıkanmış mercimek; tuz ve karabiber koyup karıştırın, sonra üzerine sıcak su ilave edin (Az sulu yemek ayarında su konur), mercimekler pişince kabakları koyun. Kabak ile birlikte çırpılmış yumurta ve reyhanı koyarak pişirin. Bir iki taşım olunca üzerine bir bardak süt dökerek biraz kaynatıp ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Çıtma kabak adı Malatya'ya özgüdür. Kabağın enine ve boyuna kesilerek (yemeklik soğan gibi) doğranmasına çıtma dendiği için yemek, bu ismi almıştır.