



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARBALI BASTIRMA (HATAY)

Hatay Valiliği  
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri  
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg kabak  
200 gr. yağsız et  
100 gr. nohut  
1 adet kuru soğan  
10-15 adet ekşi aşı köftesi  
1 yemek kaşığı salça  
1 çorba kaşığı nar ekşisi  
4-5 diş sarımsak  
Kuru nane  
Karabiber  
Tuz

Nohutlar bir gece önceden ısla..larak yemek yapmadan önce ezilmeyecek şekilde haşlanır. Kuşbaşıdan biraz irice doğranan (Hatay'daki söylenişi ile kaz başı) etler haşlanır. Haşlanan etin içine ince doğranmış, soğan, sarımsak, soyulup 2-3 cm kalınlığında yuvarlak şekilde doğranmış kabaklar, domates salçası, nohut ve yağ eklenerek karıştırılır. Üzerine nar ekşisi ve kuru nane serpilerek kabaklar hafif pişinceye kadar pişirilir. Pişirildikten sonra ekşi aşı köfteleri eklenir ve köftelerin pişme süresince kaynatılır. Sıcak servis yapılır.

