



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ SU KABAĞI (ŞANLIURFA)

1 kg. kuşbaşı doğranmış su kabağı
1 kg. sulu domates
Tuz
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı haşlanmış nohut
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Kırmızı pul biber
Nohut büyüklüğünde limon tuzu
1 adet kesme şeker

Domatesler iri parçalara doğranır üzerine tuz ekilir ve bir tepsi içinde güneşe konur, 2-3 saatte güneşte bekletilir. Süre sonunda iyice sulanan domatesler bir kevgirden geçirilerek suyu, kabuk ve çekirdeklerinde ayrılır. Kuşbaşı doğranmış su kabakları düdüklü tencereye alınır, pim çıktıktan sonra 10 dakika pişirilir. Başka bir tencerede yağ kızdırılır, doğranmış soğan eklenerek biraz kavrulur. Soğan kavrulduktan sonra üzerine domates suyu, su kabakları, haşlanmış nohut, karabiber, kırmızı pul biber, limon tuzu ve kesme şeker konur, pişmesine yetecek kadar da su eklenerek pişirilmeye bırakılır. Su kabakları tamamen pişince sıcak olarak servise sunulur.

