



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE KABAK HAŞLAMA

6 adet kabak
1 çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su

Soğan çok ince kıyılır, düdüklüye atılır, sıvıyağ eklenir, bir kaç dakika börttürülür. Sonra iri doğranmış kabaklar atılır, bir kaç tur çevrilir. Üzerine tuz, su ve salça karışımı gezdirilir. Kapak kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş kısılır ve 3 dakika pişirilir.