



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ KABAK YEMEĞİ (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

2 adet orta boy beyaz kabak  
Yarım çay bardağı bulgur  
2 adet orta boy soğan  
2 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı sirke  
Yeterince su  
Tuz  
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Kabaklar alacalı soyulup, küp, küp doğranır. Bir tencereye sıvı yağla soğan alınır kavrulur. Salça da ilave edilip biraz daha kavrulur. Doğradığımız kabaklar ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Bulgur, su, sirke ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır.

