



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GİRİT KABAĞI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 kg. kabak
Yarım kilo dana eti (Güveçlik)
1 çorba kaşığı dolusu domates salçası
1 çorba kaşığı dolusu acı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet acı biber

Kabağın kabuğunu bıçağın keskin tarafını sürterek soyarız.
Kabuğu soyulduktan sonra kabak küp küp doğranır.
Güveçlik dana etini önce zeytinyağı ve salçayla kavururuz.
2 adet acı biberi yemeğe ilave ederiz.
Göz kararı kaynar su ilave ederiz.
Su koyulduktan sonra kabaklar da ilave edilir ve pişirmeye devam edilir.
Kabaklar yumuşadımı yemeğimiz hazır demektir.

