



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ SU KABAĞI (ŞANLIURFA)

1 büyük su kabağı
1 su bardağı nohut
500 gram kuşbaşı kuzu eti
4 büyük domates
Limon suyu
Tuz

Su kabağının kabuğu soyulur, kuşbaşı doğranır.
Tencereye sıvı yağ konur, kuşbaşı doğranmış kuzu etleri kavrulur.
Etlere biraz kavrulunca üzerine rendelenmiş domates ilave edilir.
Domatesler de kaynamaya başlayınca, üzerine doğranmış su kabağı ve haşlanmış nohut ilave edilir.
Tuz ve limon suyu eklenir, yemek pişinceye kadar ateşte tutulur.
Piştikten sonra ateşten alınır, ılık ya da soğuk olarak servis edilir.

