



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SU KABAĞI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Su kabağı (küp küp doğranmış)
Nohut (suda bir gece bekletilmiş)
Kuşbaşı koyun eti (yağlı olacak)
Domates suyu (su yerine kullanılacak)
Limon suyu
Tuz

Su kabağının yıkadıktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini iyice ayıklayıp küp küp doğrayın. Daha sonra da tuz ve limonun miktarını damak tadınıza göre ayarlayın ve malzemelerin hepsini bir düdüklü tencerenin içine koyun ve düdüklü tencere de yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Su kabağı yemeği piştikten sonra soğuk olarak servis edin.

Not: Su kabağı yemeği Şanlıurfa'da biraz ekşili olur ve genelde soğuk olarak servis edilir