



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİANTEP USULÜ ŞİHİLMAHŞİ

50 Gr Sana Klasik
1 Adet sarımsak
1 Kase yoğurt
2 Adet soğan
1 Demet maydanoz
250 gr kıyma
1 Kase NOHUT HAŞLANMIŞ
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
1 Çay Kaşığı tuz
1 Kg. kabak

kabakları dolma yapılacak gibi içlerini temizliyoruz, sıvıyağda her tarafı kızaracak şekilde kızartıyoruz iç malzemesini hazırlamak için soğanlar yemeklik doğranıyor kıyma ile kavruluyor karabiberini,tuzunu da ilave edip daha sonrada ince kıyılmış maydanozları da ilave edip altını kapatıp dinlendiriyoruz. Bu iç malzemesini kabakların içine doldurup fırın tepsisine diziyoruz. üzerlerine hafif salçalı su hazırlayıp tepsiye döküp fırında 170'de pişmesini bekliyoruz servise sunarken üzerine sarımsaklı yoğurt hazırlayıp döküyoruz. Yoğurdun üzerinede Sana Klasik Yağ ile kavrulmuş kırmızı pul biberden 1 kaşık döküyoruz