



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BORANIYE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Yarım kilo yağsız et
1 kg kış kabağı
1 su bardağı nohut
1 büyük soğan
5-6 diş sarımsak
1 kuru başbiber
300 gr tuzlu yoğurt
Nane

Nohutlar bir gece önceden ıslatılır. Kaz başı doğranan etle birlikte haşlanır. Kabağın kabukları soyulur ve küp şeklinde doğranır. Soğanlar ince doğranır ve sıvıyağ ile kavrulur. Üzerine et, nohut, kabak ve çok az su eklenir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra tuzlu yoğurt ve yeteri kadar su dökülerek kabakların yumuşama süresi kadar pişirilir. Pişmesine yakın üzerine bolca kuru nane serpilir. Baş biber elle parçalanarak içine atılır ve sıcak servis yapılır.

