



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK EKŞİSİ (MALATYA)

6 adet kabak
6 adet sivri biber
çorba kaşığı
margarin
1 adet soğan
100 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı pekmez
1 tatlı kaşığı erik ekşisi
1 dal maydanoz
Bir miktar su
Tuz ve karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Kabak ve biberlerin içini çıkarın. Sıvı yağda kızartın. Margarini tencereye alıp, eritin. Yemeklik doğradığınız soğan ve kıymayı tencereye ahp, kavurun. Salça ve yıkanmış pirinci de koyup, kavurmaya devam edin. Hazırladığınız harcı başka bir tencerede kaynatın, içine 1 tatlı kaşığı pekmez ve 1 tatlı kaşığı erik ekşisi ilave edin. Bir tutam karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyip, kaynatın. Hazırladığınız harcı, kızarmış kabak ve biberlerin içine doldurun. Kalan salça ve suyu karıştırıp, yemeğin üzerine dökün. 10-15 dakika daha pişirip, servis yapın.