



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KABAK GALYESİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ kg kuşbaşı kuzu eti
1 adet kuru soğan
1 adet kış kabağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı erik ekşisi
Sos için:
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
1 tatlı kaşığı kuru nane

Kuşbaşı olarak doğranmış eti, küp şeklinde doğranmış soğanı, bir miktar tarçın ve tuz karıştırdıktan sonra yıkanmış, ortasındaki çekirdek yatakları alınmış (kış kabağı) ve doğranmış olduğunuz kabağı tencereye; bir kat kabak, bir kat etli karışım dizmek suretiyle yerleştirin.

İçine çok az sulandırılmış erik ekşisi koyarak pişirin.

Ateşten almak üzere iken ezilmiş sarımsağı, hafif sulandırın, içerisine iki kaşık üzüm pekmezi karıştırarak dökün. Birkaç taşım kaynatarak ateşten alın. Tam soğumadan üzerine kuru nane döküp servise alın.

Not: Arapgir ilçesinde kabak galyesi, muhaşer ile yapılan pilav eşliğinde yenir. Muhaşer, Arapgir ilçesinde yetişen küçük boy nohut türüdür. Bu, nohudun değirmende kabuklarından çıkarılıp ikiye bölünmüş halidir. Merkezde ise bu nohuda yarmaca denir.

