



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KABUĞU KAVURMASI (KÜTAHYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 büyükçe kabak
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yumurta
4-5 taze biber
3 adet domates
Tuz
Karabiber
Arzu edenlere acı pul biber
Üzerine:
Dereotu
Maydanoz

Kabakların kabukları yarım santim kalınlığında soyulur. İçi ile bilahare mücver yapabilirsiniz. Yağ içinde kabaklar yumuşacık olana kadar kısık ateşte karıştırarak kavrulur. Sonra yeşil biberlerle ve domatesi katılıp tekrar kavrulur. Ancak yemeğin görüntüsünün daha net olmasını isterseniz önce yumurtalar kırılır, sonra sıcak servis yapılır.

