



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK KALYE

- 1 Kg. Kabak
- 1 Adet Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 2 Çorba Kaşığı Kıyma (Yemeklik)
- 2 Çorba Kaşığı Domates
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Kahve Fincanı Pirinç
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 6 Sap Dereotu
- 1 Su Bardağı Su

Yemeklik doğradığımız soğanları yağda pembeleşene kadar kavuralım. Kıymayı ilave edip rengi değişene kadar kavurduktan sonra küp şeklinde doğradığımız domatesleri ve biber salçasını ekleyelim. Diğer taraftan kabakları soyup küp şeklinde doğrayalım. Kabakları da kavrulan soğanlı kıymanın içine katalım. Sıcak suyu da tencereye aktardıktan sonra pirinci, tuzu ve karabiberi ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakalım. Servis yaparken üzerini kıyılmış dereotuyla süsleyelim.