KABAK KALYE

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg kabak,
1/2 kg dana (veya kuzu) eti,
2 baş soğan,
3 domates (orta irilikte),
150 gr margarin,
2 bardak su,
1 demet dereotu,
tuz ve karabiber.

Yapılışı:
Dereotu yıkanıp temizlendikten sonra ince ince kıyılır. Domatesin kabuğu soyulup çekirdeği çıkanlır, küçük küçük doğranır. Et kuşbaşı yapılır. Kabağın üstü kazınır, bol suda yıkanır ve ortadan uzunlamasına ikiye bölündükten sonra üç parmak uzunluğunda parçalar halinde doğranır. Margarinin yansı bir tavaya konup eritilir. Buna kabak parçalan katılır, tava sallanarak 5 dakika kavrulur.Sonra kabaklar bir güvecin içine daire biçiminde ve düzenli bir şekilde dizilir. Diğer tarafta bir tencerede, kalan margarinle soğan kavrulur. Soğanın rengi pembeleşince et parçaları katın, tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Et, suyunu salıp çektikten sonra domates ve tuz ilave edilir. 1-2 dakika kanştınlır, tencerenin kapağı kapatılır. Etin pişmesine yakın kaptakiler kabaklann ortasına boşaltılır. Yemeğin suyu kabaklan örtmeye yetmediğinde sıcak su ilave edilir ve güvecin kapağı kapatılıp orta ateşte pişmeye bırakılır. Kalye pişince karabiber ve dereotu serpilir ve güveç ağzı açık olarak sofraya götürülür, servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10605 • adı:Kabak Kalye • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:20