



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 çıkarılır, 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 parçaları 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 kanşınır, tencerenin kapağı kapatılır. Etin pişmesine yakın kaptakiler kabakların ortasına boşaltılır. Yemeğin suyu kabakları 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.