



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KAVURMASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Dolma kabağı (dirice) 1 Kg.
Kuru soğan 2 Orta boy
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Kıyma 1 Yemek kaşığı
Yeşilbiber 3 Adet
Domates 2 orta boy
Yumurta 2 Adet
Dereotu 5 Sap
Maydanoz 5 Sap
Tuz

Dolma kabaklarının kabuğı kazınır. Yıkanır. Boylamasına dörde bölünerek her bir parçanın çekirdek kısımları alınır. Kùçük kùçük doğranır. Kuru soğan doğranıp tereyağında kavrulur. Pembeleşince içine kıyma, ince ince doğranmış yeşilbiber ve doğranmış bir domates konur. Hafif ölünce yumurtalar kırılır. Yumurtalar piştikten sonra karıştırılır. Doğranmış kabaklar ve doğranmış diğer domates eklenip pişirilir. Tavanın kapağı kapanmaz. Kapanırsa kabaklar erir. Ara sıra karıştırılır. Pişmeye yakın tuz konur. Pişince ateşten alınır. Üstüne ince kıyılmış dereotu ve maydanoz serpilir.

