



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK KAYGANASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg dolmalık kabak  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 çay bardağı mısır unu  
3 diş sarımsak  
2 çay kaşığı tuz  
Karabiber

Kabaklar yıkanıp kabukları soyulur, dilimlenir, sonra dilimlenen kabaklar tuzlanarak süzgeçte yarım saat bekletilir. Suyu iyice sıkılır. Mısır unu, karabiber, dövülmüş sarımsak katılıp iyice karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ kızdırılır. Hazırlanan malzeme tavaya döşenir. Her iki tarafı kızartılarak servis tabağına alınıp servis yapılır.

