



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KIZARTMASI (IRAK)

750 gram sakız kabağı
1 yumurta
1 dal biberiye
1 tutam fesleđen
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
Yeteri kadar un
Süt
Tuz
Zeytinyađı

Kabakların dışını kazıdıktan, sapını kestikten sonra bunları isteğe göre yuvarlak veya uzun dilimler halinde doğramalı.

Beri yanda kıyılmış maydanozla fesleğeni bir kâseye koymalı. Bunun üstüne yumurtayı kırmalı. Yeteri kadar un, tuz ve süt katıp karışımı karıştırarak oldukça koyu bir bulamaç meydana getirmeli. Bir tavaya bol zeytinyağıyla biberiye dalını koymalı. Yađ kızınca bulamaca batırılacak kabak dilimlerini tavaya atmalı ve iki yanları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.
