



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK KÖFTESİ

İki kabağı kabuklarını yıkayıp kazıdıktan sonra rendeleyip içine bir küçük domates doğrayın. Sonra 2 yumurta kırarak karıştırın. Buna biraz kavrulmuş 2 kaşık koyun kıyması, 2 kaşık un, tuz ve karabiber katıp iyice karıştırın. Koyu bir kıvama gelen bu hamurdan birer kaşık alıp köfte biçimi verin. Daha sonra kızgın zeytinyağında kızartın. Hazırlanan kabak köftelerini sıcak sıcak servis yapın.
