



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KÖFTESİ

1 kg. kabak
1 adet rendelenmiş soğan
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Kabakların içini çıkarıp rendeleyin. Rendelenmiş soğanla bir kaba koyun. İçine un, yumurta, kıyılmış maydanoz ilave edin. Karabiber ve tuzunu ekleyin. Bu malzemeleri sıkma torbasına doldurun. Kızdırılmış yağa köfte büyüklüğünde sıkıp çevirerek kızartın. Kızaran köfteleri kağıt havlu üzerine çıkarın. Yağını bırakınca limonla servis yapın.