



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAK KURUTMASI

Taze kabaklar, kabukları kazındıktan sonra ince dilimlere doğranır. Bu dilimler 4-6 dakika buharda- haşlanıp 65-70 derece sıcaklıktaki fırına konur. Kabaklar, rutubetleri % 5'e düşünceye kadar fırında bırakılır. Kabaklar evde kurutulacaksa, yukarıda olduğu gibi hazırlanır ve iplere dizilerek gölgeye asılır.

[ML® Karnıyarık Kuruğu için tıklayın](#)

[ML® Karnıyarık Kuruğu \(görsel\)](#)

