



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Kabak
150 Gr Haşlanmış Kabukları Soyulmuş
100 Gr Sıvıyağ
2 Orta Boy Kuru Soğan
1 Adet Domates
¼ Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Tuz
30 Gr Salça

Kabaklar soyulup yuvarlak halkalar halinde doğranır ve kızartılır.
Diğer tarafta, soğanlar küp şeklinde doğranıp kıyma ile birlikte yağda kavrulur.
Üzerine haşlanmış nohutlar yayılır.
İçerisine küp şeklinde doğranmış domates ve kıyılmış maydanoz ilave edilir.
Halka halinde doğranmış kabaklar karışımın üzerine konur.
2 bardak salçalı su ve tuz ilavesi ile 15 dakika pişirilir.
Bir tepsiye ters çevrilerek servis yapılır.

