



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK MUSAKKA

Malzemesi

1 kg. kabak

300 gr. az yağlı kıyma

2 çorba kaşığı yağ

1 orta boy soğan

2 olgun domates

1/2 demet dereotu

Tuz

Karabiber

Kabakları kazıyıp yıkadıktan sonra bir sebze tahtası üzerinde 1 santimetre kalınlıkta yuvarlak dilimler halinde doğrayın. İnce kıyılmış soğan ve kıymayı, yağla birlikte soğanlar pembeleşmeden kavurun. Domateslerin kabuklarını soyarak küp biçiminde doğrayıp, kavrulmuş kıymaya ekleyin ve 1-2 dakika daha pişirdikten sonra 1 çay bardağı sıcak su koyun. Kabaklarla, ince kıyılmış dereotunun yarısını ekleyip tuz atın ve biraz karabiber serptikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Pişince üzerine kalan dereotunu dökün, servis yapın.

---