



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA

MALZEME:

1 kilo kabak
3 kaşık yağ
3 adet soğan
250 gram kıyma
1 dereotu
3 adet domates
2 bardak et suyu
1/2 demet nane
tuz
karabiber.

HAZIRLANIŞI

Bir tencereye yağ konur. Küçük doğranmış soğanlar bu yağda 7-8 dakika kavrulur içine kıyma katılır, kıyma suyunu çekene kadar kavurmaya devam edilir sonra içine küçük parçalara ayrılmış domates ilave edilir. Beş dakika pişirilir, ondan sonra küçük parçalara ayrılmış kabak tencereye konur. Kabakların rengi dönene kadar karıştırılarak pişirilir. Rengi dönünce evvelâ kırmızı biber, sonra tuz, sonra iki bardak su veya et suyu. ufalanmış nane ilâve edilir. Ve kapağını kapayıp bir saat pişirilir.
