



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA

Malzeme:

- 1 kg kabak
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çorba kaşığı yağ
- 250 gr az yağlı kıyma
- 3 adet kabukları soyulup doğranmış domates
- 4 adet sivri biber
- 1 fincan su
- biraz tuz
- 1 bağ dereotunun yaprakları

Hazırlanışı:

Kabakları ayıklayıp halka halka kesiniz. Tencereye yağı koyarak soğanları ilâve ediniz ve 5 dakika öldürünüz, kıymayı ilâve ederek 5 dakika daha karıştırınız, domates, su, tuz ve sivri biberi ilâve ederek kabakların üzerine dökünüz ve kısık ateşte 10 dakika pişiriniz. Ateşi söndürdükten sonrakapağını 10 dakika daha kapalı tutarak demlenmesini sağlayınız. Dereotunu ilâve ederek servis yapınız.
