



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAKIZKABAĞI MUSAKKASI

Sakızkabaklarını kazıyıp dörde bölünüz. Çekirdeği varsa çıkararak uzunlamasına doğrayınız. Tencereye 2 soğan çentip bir kaşık sadeyağ ile kuvvetli ateşte öldürdükten sonra içine 250 gram kuşbaşı yağlı et koyunuz. Pembeleşinceye kadar kavurunuz. Domates suyu, tuz, biber ve nane koyup bir defa karıştırarak indiriniz. Bir sıra kabak ,bir sıra iç şeklinde kuşhaneye diziniz. Tencerede kalan suyu üzerine döküp ve üstünü örtünceye kadar etsuyu koyarak kapayıp orta ateşte pişiriniz.

---