



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA

6 adet kabak halka şeklinde doğranmış
2 orta boy kuru soğan
150 gr. kıyma
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
tuz
kırmızı biber
nane
yarım demet dereotu
yağlı kağıt
2 domates ince doğranmış

Kabaklar yağda kızartılıp yağı süzöldükten sonra tepsiye yayılır. Diğer taraftan tencerede yağla soğan kavrulur. Kıyma ilave edilip, suyunu çekene kadar kavrulur. Tuz, nane, salça, dereoto ve 1 bardak su ilave edilip pişirilir. Hazırlanan harç, kabakların üzerine yayılır. Domates ve sivri biber eklenen yemek 220 derecede ısıtılmış fırında veya tencerede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

[ML® Domatesli Kabak için tıklayın](#)
