



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA

1 kg sakız kabak
250 gr kıyma
2 adet kuru soğan
3 adet domates
2-3 adet sivribiber
5-6 sap maydanoz ve dereotu
3 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Kabakların kabuklarını soyup, ince ince halka şeklinde doğrayalım.
Margarini bir tencerede eritip, ince kıydığımız soğanları ilave edelim.
Soğanlar pembeleşince, kıymayı katıp, kıyma suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.
Kabuğunu soyduğumuz domateslerin iki tanesini küçük küçük doğrayıp, kıymaya ekleyelim ve 4-5 dakika daha kavuralım.
Yeterince tuzunu ve baharatını ilave edip, ocaktan indirelim.
Kabakları bir tencerenin dibine dizip, üzerine hazırladığımız kıymayı serelim.
Sivribiberlerin çekirdek kısımlarını çıkarıp, ince ince kıyalım ve kıymaların üzerine serpiştirelim.
En üste de kabuklarını soyup halka halka dilimlediğimiz kalan bir adet domatesi dizelim.
Yeterince suyunu tencerenin kenarından ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirelim.
Yemek pişince, ince kıydığımız maydanozları ve dereotlarını ekleyip, servis yapalım.
