



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MUSAKKA

Malzemeler:

250 gram kıyma
4 adet kabak
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
yeterince tuz
maydanoz
su.

Hazırlanışı:

Kabakların uçları kesilerek soyulur. Dilinip kızgın yağda hafif kızartılır. Geniş bir tencereye alınarak dizilir. Tavada kalan yağa kabukları soyularak misket büyüklüğünde doğranan domates, kıyma, ince kıyılan soğan ilave edilir ve tuzu serpilip kavrulur. Kavrulmuş malzeme kabakların üzerine yayılır. Yarım bardak su konarak kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Ocaktan indirilen yemeğin üzerine maydanoz serpilerek servis yapılır.
