



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MUSAKKASI

1 kilo kabak
200 gram kıyma
200 gram domates
2 kaşık sadeyağ
3 baş soğan
Yeteri kadar tuz, nane, dereotu

Temizlenmiş kabak halka halka kesilerek bol suda haşlanır, süzgece çıkarılır, pişecek kaba konur. Bir kap içine kıyma, soğan ve yağla kavrulur, domates ilâve edilerek yarı pişmiş hazırlanır. Haşlanmış kabak üzerine konur. Üzerine nane, dereotu ilâvesiyle ağır ateşte az su ile pişirilir.
