



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK MUSAKKA

1 kilo kabak  
3 çorba kaşığı tepelme yağ  
3 adet domates, soyulmuş, ince doğranmış  
1 adet orta boy soğan, ince kıyılmış  
250 gram az yağlı kıyma  
1 su bardağı su  
Kâfi miktarda tuz  
4 adet sivribiber  
1 bağ dereotunun yaprakları

- 1) Kabakların kabuklarını bıçağın tersiyle kazıyıp yıkadıktan sonra tavla pulu gibi halka halka kesip küçük bir kuşhaneye koyunuz.
- 2) Yağın yarısını ve domatesleri koyup orta ateşte 10 dakika ağzı kapalı olarak buharlandırıp küçük bir tepsiye boşaltınız.
- 3) Bir tencereye kalan , yağ ve kıyılmış soğanı koyup 5 dakika ateşte kavurup kıymayı ilâve ediniz.
- 4) 5 dakika daha kavurduktan sonra suyunu ilâve edip 1 kere kaynatıp kapağın üzerine boşaltınız.
- 5) Tuz ve sivribiberini de ilâve ediniz.
- 6) Ağzı kapalı olarak ağır ateşte 45 dakika pişiriniz.
- 7) Dereotunu serpererek servis yapınız.