



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MUSAKKASI

- 1 kg kabak
- 1 kahve fincanı kızartma yağı
- 2 ezilmiş domates ya da 2 silme yemek kaşığı salça
- 250 g orta yağlı kıyma
- 3 orta boy soğan
- 1 su bardağı et suyu

Kabaklar soyulur, yıkanır ve halka doğranır. Bir tavada kızdırılmış sıvı yağda hafif kızartılır.

İnce doğranmış soğan yağda kavrulur.

Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir.

Ateşten alınır.

Ayrı kapta salça (domates ezmesi), et suyu tuz ve baharatlar karıştırılır.

Tencereye bir kat kızarmış kabak, bir kat harç döşenir. Üzerine salçalı et suyu eklenir. Kısık ateşte pişirilir.