



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK MUSAKKASI (DÜDÜKLÜ)

1250 gram kabak  
100 gram sadeyağ, ya da margarin (5 çorba kaşığı)  
250 gram soğan (3 orta)  
150 gram kıyma  
400 gram domates (2 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası  
1/2 demet nane  
1 kahve kaşığı kırmızı biber  
1 demet dereotu  
Tuz

1 Dödüklüye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 150 gram kıyma ve beş dakika sonra da soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates ya da yarım bardak suda eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 küçük bardak su, her ikisi de kıyılmış bir çeyrek demet nane, 1 demet dereotu, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, kazınmış uzunluklarına dörde bölünmüş, çekirdek kısımları hafifçe alınmış ve iki parmak eninde küçük kesilmiş 1.250 gram kabak ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.  
2 Sonra tencereye; çok kuvvetli ateş vererek, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, musakkayı yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.