



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK OTURAK

4 adet kabak
Kızartma yağı
300 gr kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kabakların kabukları soyulur. Her biri enine 5 parçaya kesilir, derin yağda yarım olarak kızartılır. Yayvan bir tencereye dizilir. Başka bir tencerede çentilmiş soğan, kıyma ve tereyağı 10 dakika kavrulur. Rende domates ve tuz ilave edilir. 10 dakika daha pişirilir. Sonra kabakların üzerine homojen bir şekilde konur. Kapak kapatılır. 10 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.