



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK OTURTMA

1 kg. kabak
1 baş soğan
250 gr. Kıyma
2-3 kaşık sıvı yağ
2 kaşık domates salçası
Tuz
Karabiber
Maydanoz
Dereotu

Kabaklar soyulur, halka şeklinde doğranır. Yağda hafif kızartılır. Tencereye bir sıra dizilir. Diğer tarafta kıyma, küçük küçük doğranmış soğanla yağda kavurulur. Salçayla da biraz kavurularak, tuz, karabiber ilave edilir. Bu karışım tencereye kabakların üzerine dökülür. Kalan kabaklar tekrar bir sıra dizilir. Orta ateşte pişirilir, üzerine doğranmış maydanoz, dereotu serpilir.