



KABAK SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kışın yemek yapımında kullanılmak için yazdan kabakların soyulup kurutulmuş kabuklarından yapılır. Önce düğürcek bulgur ıslanır ve yoğrulur. Kabak kabukları arasına bu harçtan koyarak sarma köfteler yapılır. Bunlar bir tencerede üzerine az su eklenerek pişirilir. Sonra kesime alınarak suyu süzdürülür. Tabaklara alınır ve üzerine yağda salça yakılarak dökülür ve servis yapılır.

