



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK YUVASI KÖFTESİ

2 adet kabak  
1 adet yumurta  
1 orba kaşığı un  
1 ay kaşığı tuz  
Köfte için:

Yarım kg kıyma  
1 baş soğan (rende)  
1 dilim bayat eknek içi  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı kimyon

Köfte malzemesi bir araya getirilir ve 5 dakika kadar yoğrulur. Buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Kabaklar soyulur ve rendenin kalın tarafıyla rendelenir. Üzerine yumurta kırılır, un ve tuz eklenir, güzelce karıştırılır. Kabaklı karışım 6 parçaya ayrılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye ortası boş olacak şekilde 6 adet yuvarlak yapılır. Köfte harcı buzdolabından alınır, 6 parçaya ayrılır, yuvarlanır ve hafifçe yassılaştırılır. Kabak yuvalarının ortalarına yerleştirilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.