



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLAMA (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

250 gr kuşbaşı
1 kg kış kabağı
100 gr haşlanmış nohut
1 adet orta boy kuru soğan
Yarım baş sarımsak
1,5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
1 adet limon
1 yemek kaşığı sıvı sumak ekşisi
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye et ve üzerini aşacak kadar su eklenir. Kaynara çıktığında köpüğü alınıp geceden ıslatılan nohut, ince kıyılan soğan ve yeterli tuz ilave edilerek etler yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen etin üzerine salçalar ve kabağı soyulup iri ceviz büyüklüğünde doğranan kabak ilave edilir. Kaynara çıktığında ateşi kısılır. Temizlenen sarımsaklar birkaç parçaya bölünüp eklenir. Kısık ateşte kabaklar hafif yumuşayınca limon suyu ilave edilip, tuzu kontrol edilerek 15 dk. Kısık ateşte pişirilir. Üzerine ısıtılmış yağ ile nane ve kırmızı pul biber eklenir karabiberi ilave edilip servise alınır.

