



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLAMA (GAZİANTEP)

Deniz Baran

Kış kabakları küp şeklinde büyükçe doğranır. Nohut ve eti pişirilir. Salçası ve baharatı ilave edilerek pişirilir. Daha sonra da kabaklar eklenir, diğer malzemelerle birlikte tencereye ilave edilip pişirilmeye bırakılır. Bu yemeğin yanında genelde bulgur pilavı da yapılır. Pilav da genelde nohutlu olur.

Not: Kabaklama adı verilen yöresel bu yemek, düğünlerde çokça tercih edilen bir yemek çeşididir. Bu yemek kabaktan yapılır ve ekşili ve sulu bir yemektir.

