



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLAMA (GAZİANTEP)

300 gram parça et
100 gram nohut
1 kilogram kış kabağı
2 yemek kaşığı karışık salça
1 çay bardağı limon suyu
Yarım çay bardağı yağ
Kuru nane
Su

Nohutları bir gece önceden ıslatın.

Kabakların dış kabuğunu soyup içini temizleyin, kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın.

Kabakları kararmaması için suya koyun.

Nohutları ve eti yumuşayınca kadar üzerini geçecek kadar suda pişirin.

Üzerine salça, limon suyu, tuz ve kabakları ilave edin.

Kabak ve etler pişince üzerine yağda ısıtılmış, biber ve nane ile süsleyip sıcak servis yapın.

