



## KABAKLAMA (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

300 gr paça et  
100 gr nohut  
1 kg kış kabağı  
2 yemek kaşığı karışık salça  
1 çay bardağı limon suyu  
Yeterince tuz  
1/2 çay bardağı yağ  
Kuru nane  
Yeterince su

Kabakların dış kabuğu soyulup içi temizlenip, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kabaklar kararmaması için suya konur. Diğer yandan bir gün önceden ıslanmış nohut ile et yumuşayınca kadar pişirilir. Bunların üzerine sonra salça limon suyu tuz ve kabaklar ilave edilir. Kabak etler pişince üzerine yağda ıslanmış ıslatılmış biber ve nane ile süslenir ve sıcak servis yapılır.

