



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLAMA (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

3 kg kış kabağı
400 g parça et (kemikli de olabilir)
½ bardak nohut
2 adet soğan
6-7 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet limonun suyu
1 ½ tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
½ tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane

Nohudu bir gece önceden ıslatın.

Parça etleri üstünü örtecek kadar su ile tencereye koyun.

Kaynayınca köpüğünü alın. Gecedan ıslanmış nohudu süzerek ekleyin.

Hafif-orta ateşte et ve nohut yumuşayınca kadar ağzı kapalı olarak pişirin.

Kabağın kabuğunu soyup iç çekirdeklerini çıkarın.

Kabağı önce dilimlere, sonra 2-3 parmak kalınlığında parçalara doğrayın.

Et piştikten sonra üstüne kabakları ve doğranmış soğanı ekleyin.

Domates ve biber salçalarını bir kap içinde etin pişme suyundan ekleyerek sulandırın ve ezin.

Salçalı suyu tuz ile birlikte kabakların üstüne dökün.

Kapağı kapalı olarak kabaklar yumuşayınca kadar pişirin.

Sarımsakları dövün, limonların suyunu sıkın.

Kabaklar yumuşayınca dövülmüş sarımsak ve limon suyunu ekleyin, birkaç taşım birlikte kaynatın.

Servis yapmadan önce yağı kızdırın, karabiber, toz kırmızıbiber ve naneyi ekleyerek hemen yemeğin üstüne dökün.

Not: Kabaklamayı taze kabak ile de yapabilirsiniz. Bu yemek diğer tavalardan daha suluca olur. Eğer isterseniz suyuna ekşili ufak köfte tarifindeki köftelerden de koyabilirsiniz.

Kabaklama ile ilgili çok sık anlatılan bir hikâyeye vardır.

Bir zamanlar genellikle düğünlerde de sunulan bir yemek olan kabaklama, düğünün birinde yetmemiş, damat yiyemeden kalmış.

Kabaklamayı çok seven damat bu duruma fena sinirlenmiş ve düğün yerini terk etmiş.

Giderken de söylenmeyi unutmamış: [?]Gerdeğe de kabaklamayı yiyen girsin! [?] Kabaklama aşkı gelinden önce mi gelir bilinmez ama gerçekten de ekşisiyle ve kış kabağının kendine has tadıyla bu yemeğin meraklısı çoktur.

