



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLAMA

Şerif ÇOPUROĞLU - Yesemek Oteli

Malzemeler:

300 gr. parça 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.

HAZIRLANIŞI:

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