



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.yemek.name)

## KABAKLI HÜNKARBEĞENDİ

<https://yemek.name>

Tas kebabı için:

250 gram kuşbaşı et

1 adet soğan

1 diş sarımsak

2 adet domates

1 adet çubuk tarçın

1 dal taze kekik

Kırmızı biber

Karabiber

Tuz

Beğendi için:

2 adet kabak

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 subardağı hindistancevizi sütü

1 su bardağı süt

Beyaz biber

Tuz

Süslemek için:

Kiraz domates

Taze kekik

Et, soğan ve sarımsak harlı ateşte 2 dakika kadar kavrulur.

Püre haline getirilmiş domates, tarçın, karabiber ilave edilir.

Bu esnada kabukları soyulan kabaklar tuzlu suda haşlanır.

Haşlanan kabaklar püre haline getirilir.

Un ve sıvıyağ rengi dönene kadar kavrulur.

Hindistancevizi sütü ve normal süt ilave edilerek hızlıca karıştırılır.

Ocağın altı kapatılıp kabak püresi eklenir.

Suyunu çeken tas kebabın altı kapatılır.

Kiraz domatesler ve taze kekik dalları fritözde 2 dakika kızartılır.

Kabaklı beğendinin üzerine tas kebabı ve kızarmış garnitürler konularak servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:130038 • adı:Kabaklı Hünkarbeğendi • gönderen:behran • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:24