



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PUFF

Kullanılacak malzeme: (4 kişi için):

Orta boy 8 sakız kabağı,
16 kuşkonmaz,
250 gram koyun kıyması,
50 gram margarin yağı,
1 baş arpacık soğanı,
4 dilim jambon,
2 yumurta,
bol zeytinyağı,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber.

Yapımı:

Kuşkonmazların sert olmayan yerlerini temizleyip haşlamalı. Kabakların üzerlerini kazıyıp yıkadıktan sonra bunları tuzlu kaynar suda birkaç dakika haşlamalı. Sonra suyunu süzmeli, özel aletiyle içlerini boşaltmalı. Yağın yarısını bir tavaya koymalı ve rendelenmiş arpacık soğanını içine atıp pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince haşlanmış ve suyu süzülmüş kuşkonmazları içine atıp on dakika karıştırarak kavurmalı. Jambon dilimlerini ikiye bölmeli. Her parçaya iki kuşkonmaz başıyla kavrulmuş soğandan biraz koyup jambonu sarmalı ve birer kabağın içine sokmalı. Kıymayı tuzlayıp biberledikten sonra sekize bölmeli ve her parçayı bir kabağın etrafına bulayıp uzunca bir köfte elde etmeli. Kıymayla çevrilerek köfte haline getirilmiş her kabağı kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı. Kalan margarin yağıyla bol zeytinyağını derince bir tavada ısıtmalı. Kurutulmuş ekmek tozuna bulanmış kabakları önce çırpılmış yumurtaya, sonra tekrar ekmek tozuna bulamalı ve tavaya koyup her yanlarını nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Kızaran kabakları servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.