



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABALAK TURŞUSU KAVURMASI

Millî Eğitim Bakanlığı

½ kg kabalak turşusu
2-3 adet soğan
2 adet domates
1 fincan fındık yağı
1 çay kaşığı pul biber

Kabalaklar sudan geçirilerek fazla tuzu çıkarılır.
Soğan küçük küçük doğranır, kavrulur.
Domatesler rendelenir.
Kabalak küçük küçük doğranarak bu karışıma ilave edilir.
5-10 dakika daha kavrulur.
Üzerine biber ilave edilerek sıcak servis edilir.

Not: Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan ve devetabanı, kusut (Trabzon), sulandıkotu (Tekirdağ), öksürükotu gibi adlarla bilinen kabalak otu nemli yerleri sever. Karadeniz'de yaygındır. Çiçeklenme döneminde ve daha sonra genç yaprakları toplanıp kurutulur. Kabalak otu salata ve çorbalarda kullanılır; dolması da yapılır.

