



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABİNE (ISPARTA)

Et haşlandıktan sonra ufak ufak didilir. Halka halka doğranan soğan ilk önce tuz ve biberle ovulur ve bir tencerenin içine döşenir.

Sonra soğanın üstüne et, etin üstüne ılık suda kabarmış pirinç döşenir.

En üste temiz bir tabak kapanarak tabağın hizasına gelinceye kadar et suyu konur ve tencerenin kapağı örtülerek pişirilir.