



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI VE KABAKLI PİLİÇ

Necip Usta

6 adet sakız kabağı
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet piliç
2 adet iri domates
1 bağ nanenin yaprakları
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 kahve fincanı taze krema
Kapağı sıvamak için:
1,5 kahve fincanı su ile karıştırılmış 2 kahve fincanı un

- 1) Kabakların kabuklarını bıçağın tersiyle hafifçe kazıyınız. İki ucunu keserek boyuna 4'e yarıp ortalarından enine bir kere kesiniz, çekirdekli kısmı hafifçe keserek alınız, kabakları yıkayıp bir süzgece çıkarınız.
- 2) Soğanları soyup ortadan 2'ye yarıyınız.
- 3) Küçük bir kuşhaneye yağı koyup eritiniz, piliçleri ilâve ederek 3-4 dakika kavurup ateşten alınız.
- 4) Kabakları piliçlerin üzerine daire şeklinde dizip üzerlerine soğanları yerleştiriniz, domatesi ve nane yapraklarını ve tuzu serpip taze kremayı ilâve ediniz.
- 5) Kapağını kapatıp kuşhanenin kenarıyla kapağın kenarının etrafını hamurla sıvayınız.
- 6) Orta ateşe oturtup, buhar çıkmaya başlayınca ağır ateşte alınız ve 35-40 dakika pişirip kapağı sofrada açarak servis yapınız.

Not: Bu yemek turfanda kabak zamanı daha makbuldür.