



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ KABAĞI MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneği

1 kg. kuzu veya koyun eti hafif pişirilir. Diyarbakır'da yetişen bir kabak cinsi olan kabak, kavun dilimi gibi kesilir, kabuğu soyulur, sonra küp şeklinde kesilir. Az pişmiş etin üzerine konur. Bir kaşık salça ilave edilir. Tuz ve 3 bardak hazırlanmış koruk suyu ilave edilip, hafif ateşte 1 saat kadar pişirilir. Sarımsak ilavesi ile yenir.

© lezzetler.com tarif no:40305 • adı:Kış Kabağı Meftunesi (Diyarbakır) • gönderen:acara • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:38