



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI KABAK KEBABI

1 kg kabak  
750 gr siğır kıyması  
1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri  
1 ince kıyılmış soğan  
bir miktar tuz

Kabaklar soyulmadan önce enine olarak orta incelikte dilimler halinde kesilir. Sonra bu dilimler soğanla birlikte yumuşayınca kadar haşlanır ve suyu süzülür. Diğer tarafta, kıyma kavrulur ve içine süzölmüş olan kabaklar ve soğan konur, bir miktar da tuz ilâve edilerek fırın tenceresine, ya da tepsiye yerleştirilir. Aralarına da rendelenmiş kaşar peyniri serpilir ve orta hararetti fırında üstleri kızarıncaya kadar biraz tutulur ve fırından çıkarınca hemen servis yapılır.