



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ASMAKABAĞI MUSAKKASI

Asmakabağını kazıyarak 4 santim boyunda dört parçaya ayırınız. Çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra doğrayarak bol suda haşlanır, süzgece çıkarılır, pişecek kaba konur. Bir kap içince kıyma, soğan ve yağla kavrulur, domates ilâve edilerek yarı pişmiş hazırlanır. Haşlanmış kabak üzerine konur. Üzerine nane, dereotu ilâvesiyle ağır ateşte az su ile pişirilir.
