



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KABAK KAVURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

200 gr kuru kabak  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Kabak akşamdan ılık suya ıslatılır. Ertesi günü yeteri kadar yumuşamamışsa haşlanır. Tencereye zeytinyağı ve ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine salça ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. En son suyu süzölmüş kabak ve tuz eklenir. Biraz su ilave edilir. 15 dakika kadar pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.