



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURUTULMUŞ KABAK KAVURMASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 avuç kurutulmuş kabak  
2 yumurta  
2 kaşık tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Karakabak veya diğer kabak türleri yıkanır ve soyulur. Uzunlamasına ince şeritler halinde kesilerek kurutulur. Kışa saklanır. Kurutulan kabaklar, az su ile yumuşayınca kadar haşlanır. Suyunu çekmesi sağlanır. Tavada yağ eritilir. Yumurtalar kırılır, karıştırılarak pişirilir. Haşlanmış kabaklar konularak karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenir. Ocak kapatılır. Dinlenmeye bırakılır. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:109744 • adı:Kurutulmuş Kabak Kavurması (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:20.09.2024 - 09:00