



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LÜBYELİ SARI KABAK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 kg. sarı kabak (Kış Kabağı)
1 adet soğan
1 su bardağı haşlanmış lübye
1 baş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Kabaklar soyulur. Küp şeklinde doğranıp kaynamakta olan suya atılarak yumuşayınca kadar kaynatılır. Bir kaseye alınır. Üzerine haşlanmış lübye eklenerek karıştırılır. Bir tavaya zeytinyağı konulup ısıtılır. İçine doğranmış soğan ve sarımsak eklenerek sarartılıp kabakların üzerine dökülür. Pul biberle servis edilir.
