



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KABAK (NEVŞEHİR)

5 adet kuru soğan ince doğranır. Dödüklü tencerede pişirilir, biber salçası eklenip, 2 su bardağı et suyu ile kaynatılır. Tencereye bir sıra et, üstüne doğranmış kabak, domates, biber, soğan, sarımsak dizilir; tuz kırmızı toz biberi ve nane serpilir. Üzerine sulandırılmış salça dökülür ve doğranmış bir demet maydanoz konulup pişirilir, koruk sıkılır. Cacık ve kuru soğanla servis edilir.
