



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KABAK GARNİTÜRÜ

1 kg. kabak
3 adet patates
1 adet soğan (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı margarin
250 gr. az yağlı kıyma
2 adet domates
4 adet sivribiber
1 adet yufka
1 bardak su
Tuz
Dereotu

Kabakların üstünü kazıyıp yıkadıktan sonra tavla pulu gibi halka halka kesip, yağın yarısı ile küçük küçük doğradığınız domatesleri, bir tencereye koyup, orta ateşte ağzı kapalı olarak buharlandırıp, küçük bir tepsiye boşaltın. Bir tencereye kalan yağı ve kıyılmış soğanı koyup, 5 dakika ateşte kavurduktan sonra kıymayı ekleyin. 5 dakika daha kavurup, suyunu ilave edin. Bir kez daha kaynatıp, kabağın bir kısmının üzerine boşaltın. Tuz ve sivribiberini de koyun. Ağır ateşte yarım saat pişirin. Bu arada patatesleri haşlayın. Kabağın yemeğe koymadığınız geri kalan kısmını çatalla ezin. Patatesle karıştırın. İçine tuz ve arzuunuza göre beyaz peynir koyun. Yufkayı dört parçaya bölün. İçlerine bu karışımı dökün. Teflon tavada altını ve üstünü kızartın.

Not: Servis yaparken ikisini de aynı tabağın içine koyarsanız, daha zengin bir görünüm elde edersiniz.