



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KABAK MUSAKKASI

5 adet kabak
1 kahve fincanı pirinç
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çentilir, tencereye atılır, tereyağı ve kıyma eklenir. Orta ateşte birlikte kavrulur. Salça ve rende domates eklenir. Tuz da katılır, bir kaç dakika kavrulur. Yıkamış pirinç bırakılır. 1 su bardağı su gezdirilir. 10 dakika pişirilir. Kabaklar soyulur, bir tencereye konur. Üzerine hazırlanan harç yayılır. Kapak kapatılır, yarım saat pişirilir.