



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAKIZKABAĞI MUSAKKASI

Körpe kabaklardan seçip almalı ve üstlerini kazımalı ve saplarını çıkarmalıdır. Kabakları uzunlamasına yarıdıktan ve çekirdeklerini attıktan sonra, yağda, tavada çevirip hafif kızartmalı. Bu sırada, diğer yardımcı da, kıymayı ve birkaç soğanı makineden ince çekmeli ve bunları tavada nefis bir yağda kavurduktan sonra, içine biraz domates suyu, doğranmış maydanoz, tuz, biber (baharat) ve fıstık ve üzüm katarak hepsini güzel bir harman yapıp kabakların içlerine doldurmalı. Bir tepsiye dizmeli. Bir parmak kadar et suyu da ilâve ettikten sonra, fırında veya mangalda pişirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:56628 • adı:SAKIZKABAĞI MUSAKKASI • gönderen:topkan • indirme tarihi:06.04.2025 - 01:15