



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI ŞAM KEBABI (MALATYA)

1/2 kg. kabak
2 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
5-6 yemek kaşığı un
1 su bardağı kızartma yağı

Kabak yıkanır hazırlanır, geniş bir kaba rendelenir. İçerisine yumurta, un, tuz karabiber ve kabartma tozu ilâve edilerek iyice karıştırılır.

Diğer tarafta bir tavaya yağ koyularak ısıtılır. Isınan yağın içerisine hamurdan birer kaşık konularak kızartılır. Kağıt yayılmış bir tepsiye çıkarılır. Hepsi tamamlandıktan sonra servis tabağına alınır, maydanozla süslenir. İsteğe bağlı olarak sıcak-soğuk servis yapılır.

