



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEHİRİYELİ KABAK

3 yemek kaşığı margarin  
5 adet orta boy kabak  
1 çay bardağı şehriye  
1 adet soğan  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı Tuz  
1 çay kaşığı Karabiber

Margarini bir tencerede kızdırın,  
İçine ince ince kıydığınız soğanları atarak kavurun,  
Soğanlar ölünce içine küp küp doğradığınız kabakları ekleyin,  
Kabaklar yumuşayana kadar tencerenin kapağını kapatarak kendi suyunda pişirin,  
Kabaklar yumuşayınca içine şehriyeleri atın,  
Suyunu çekmeye başlayınca salçasını ekleyerek bir süre karıştırarak pişirin,  
Tuz ve karabiberini ekleyerek tekrar karıştırın,  
Suyunu ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin.

---