



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLA KABAĞI (BOZTEPE KIRŞEHİR)

Boztepe Kaymakamlığı

Süla kabağı soyularak ince ince doğranır, tuzlanıp biraz bekletilir.

Kemikli kuzu döş eti (Kaburga) ile salata gibi doğranmış kuru soğan, domates, biber karıştırılır.

Kabakların çekirdekleri ayıklanır. Tencerenin içine, bir sıra et ve salata karışımı, bir sıra kabaklar şeklinde dizilir ve bolca baharat atılır.

Yarı ekşili üzüm sıkılarak suyu alınır ve tencereye boşaltılır. Bir miktar salça da ilave edilerek hafif ateşte pişmeye bırakılır.

Etler pişince ateşten alınır. Yemek hazırdır. (Üzüm her mevsim bulunamayacağından normal su yada et suyu konulabilir.)

Not: Bu yemek genellikle pişirildikten bir gün sonra yenilir. Nedeni ise yemeğin alıştığı, alışınca da daha lezzetli olduğu söylenmektedir.
