



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KABAK (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Orta boy kara kabak
1 kilo süt
4-5 bardak şeker
Bir miktar karabiber
1 fincan piring

Kabukları soyulan kabak doğranır, tencerede kendi suyuyla ile yumuşak kıvama alıncaya kadar pişirilir, eğer pişen kabağın suyu fazla ise bu fazlalık su dökülür. Diğer tarafta süt kaynatılır, ocaktan alındıktan sonra şeker katılarak erimesi sağlanır. Fırın tepsisine kaynamış olan kabak dökülür ve üzerine süt karışımı ilave edilerek bir miktar karabiber ve bir fincan piring yaydırılarak dökülür üzeri kaymak bağlayana kadar fırında pişirilir soğuk olarak servis yapılır.

Not: Geleneksel Bursa mutfağında sebze ve süt ürünlerinin bir arada pişirildiği çok eski yemeklerdendir.

[ML® Sütü Kabak Çorbası için tıklayın](#)

