



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ KABAK (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Kabak 6 büyük boy  
Süt 2 su bardağı  
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı  
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı  
Soğan 2 orta boy  
Karabiber ½ tatlı kaşığı  
Su 1 su bardağı  
Tuz 1 tatlı kaşığı

Kabakları yıka, doğra. Yağla soğanı pembeleştir. Kabağı ilave et, kavur. Suyu koy, pişir. Süt, kırmızıbiber, karabiber ve tuz ilave et, pişir.

