



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UÇKUR KABAK KAVURMASI (ORDU)

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

1 adet yöremize ait kara kabak
100 gr. Yöremize ait pırasa yaprağı
1 çay kaşığı çekilmiş pul biber
Yarım çay kaşığı yemeklik tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Sonbaharda, kabakların kabukları soyulup, dilimlenerek, açık havada kurutulup, kışın yenmek üzere saklanır. Kuru kabaklar tencerede kaynayan suyun içerisinde kabak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar haşlanır, arzu edilen boyda doğranır. Bir başka tencerede arzu edilen boyda kesilmiş pırasalar yağda kavrulur, üzerine doğranmış kabaklar ilave edilir. Pul biber ve tuz takviyesi yapılarak servise hazır hale gelir.

