



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEHİR ZEMBEREK SU KABAĞI

- 1 adet su kabağı
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı acı biber salçası
- 1 ay kaşığı limon tuzu
- 200 gr kuzu kuşbaşı
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabak soyulur, çekirdekleri ayıklanır, kuşbaşı büyüklüğünde küp küp doğranır. Sağan ince entilir, tencereye atılır, tereyağı katkısıyla pembeleşene dek kavrulur. Kuşbaşı et atılır, suyunu bırakıp çekene dek çevrilir. Biber salçası, pul biber ve tuz eklenir. Bir kaç dakika sonra kabaklar atılır, su koymadan 3 dakika tasarlanır. Sıcak su ilave edilir, kapak kapatılır. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.