



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK MUSAKKASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

6-7 tane incesinden kabak
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kasığı karışık salça
2 orta soğan
2 orta domates
Yarım bağ maydanoz
Tuz

Bir tencereye zeytinyağı alınır. 1 yemek kasığı karışık salça konur. Üzerine soğanlar doğranarak pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine kabukları soyulmuş domatesler konur ve kavurma sürdürülür. Yıkandıktan sonra ince halkalar şeklinde doğranan kabaklar tencereye alınarak yarım kavrulur. 1 su bardağı sıcak su konur. Tuz atıldıktan sonra tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir. Zeytinyağlı kabak musakkasının yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış tursuları bulundurulabilir.