

Etli Kabak

Malzemeler

4-5 adet kabak, 250 gram kusbasi kuzu eti
3 corba kasigi tereyagi
2 adet sogan, 3 dis sarmisak
1'er corba kasigi domates ve biber salcasi
Yarim demet maydanoz, 1 su bardagi sicak su, tuz

Yapilisi

KABAKLARIN kabuklarini soyun. Once ikiye bolun, daha sonra verev dograyin. Eti tereyagi, kiyilmis sogan ve sarmisakla birlikte bir tencereye alin. 10 dakika karistirarak kavurun. Kabagi ekleyip 5 dakika pisirin ve salcalari katin. Bir iki dakika sonra suyunu ekleyin. Tuzunu ayarlayin. Tencerenin kapagi kapali olarak orta ateste 20 dakika pisirin. Kiyilmis maydanoz ekleyip ocaktan alin.