

Kabak Boranisi

Malzemeler

2 kg. beyaz kabak,
500 gr. kusbasi koyun eti,
1 adet kuru soğan,
1 bas sarımsak
1 kg. tuzlu yogurt,
1 kase haslanmış nohut,
3-4 adet biber (Aci kuru kırmızı biber)
Sos için:
2 corba kaşığı tereyağı, nane

Yapılışı

Kusbasi eti; üzerini geçecek kadar sıcak su eklenen duduklu tencerede yaklaşık 10 dakika haşlanır.

Kabak dilimlere ayrılır ve kabukları soyulduktan sonra kup kup doğranır. Soğan da iri kupler halinde parçalara ayrılır ve ikiye ayrılan sarımsaklar ile tencereye alınır. Biraz sıvı yağ eklenir. Pisen etler de tencereye eklenir ve kavurmaya başlanılır. Malzemeler alt üst yapıldıktan sonra kabaklar da eklenir ve kavurmaya devam edilir. Etin haşlama suyu ve biraz da sıcak su eklenir. Kurutulmuş biberler de tencereye ilave edilir ve kabaklar yumuşayınca kadar pişmeye bırakılır.

Kabaklar yumuşayınca, tuzlu yogurt ve haslanmış nohut tencereye eklenir. Yoghurdun kesilmemesi için tencerenin kapağı kapatılmadan pishirmeye devam edilir.

Yemek koyu bir kıvam aldığı anda ocaktan alınıp servis kasesine boşaltılır. Üzerine tereyağı ve naneli sos gezdirilir. Kabak Boranisi servise hazırdır

AFİYET OLSUN