

Kabak Kabugu Kavurmasi

Malzemeler

6 adet kabak
250 gr dana kiyma
1 su bardagi pirinc
1 demet dereotu
1 demet taze nane
2 adet domates
2 adet soğan
1 bas sarimsak

Yapilisi

Kabakların kabukları soyulur. Soyulan kabuklar ince uzun kesilir. Soğanlar yemeklik doğranır. Soğanlar küçük küçük kıyılmış 1 baş sarımsakla sıvı yağda kavrulur. Pembeleşen soğanlara 250 gram dana kıyma eklenir. Kıyma suyunu çekince kabak kabukları katılır. 1'er küçük demet dereotu ve nane kıyılır. Domatesler kup kup doğranıp kıymayla sotelenen kabak kabuklarına ilave edilir. Biraz daha kavrulup, 1 su bardağı yıkanıp süzölmüş pirinç atılır ve yemek harmanlanır. Kabaklar ve pirinçler pisince yemegin üzerine kıyılan yesillikler ilave edilir ve ocaktan alınır.

Kabak Kabugu Kavurmasi servise hazirdir.