

Kabak Oturtması

Malzemeler

750 gram az yağlı kuzu kıyma

3 kilo orta boy kabak

Tuz

Karabiber

Kırmızı biber

2 domates

2 soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

3-4 baş sarımsak(bir diş sarımsak içine)diğerleri bütün şekilde kabakların üstüne birer tane

Kızartma için:

Siviyag

Yapılışı

Kıyma az yağda pisirildikten sonra yemeklik doğranmış soğan ilave edilir. Soğanın rengi sarıya donunce baharatlar ve doğranmış domatesler eklenir. Bir iki diş sarımsak eklenip pisirilir. Kabaklar büyüklüklerine göre ikiye ya da üçe bölünür. Kaşık veya oyacak yardımı ile kabakların içi oyulur. Oyulan kabaklar kızgın yağda kızartılır. Kızartılan kabaklar hazırlanan kıymalı harc ile doldurulur ve yuvarlak cam kaba dizilir. Her kabagın üzerine bir diş sarımsak

yerleştirilir. Diğer tarafta 1 yemek kaşığı domates salçası su ile karıştırılıp sos hazırlanır ve kabakların üzerine dokulur. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pisirilir.