

## Kara Kabak Dilme

### Malzemeler

YARIM KARA KABAK

1 TATLI KASIGI TUZ

ICI ICIN;

YARIM KG DANA KIYMA

1.5 CAY BARDAGI BULGUR

2 BUYUK BOY SOGAN

2 YEMEK KASIGI SIVI YAG

2 YEMEK KASIGI DOMATES SALCASI

1 TATLI KASIGI KIMYON

1 TATLI KASIGI PUL BIBER

1 TATLI KASIGI KARABIBER

1 TATLI KASIGI TOZ SEKER

1 TATLI KASIGI TUZ

### Yapilisi

Soganlar ince kiyilip tum malzeme ozlesene kadar yogurulur. Kofteler hazirlanir. Karakabak karpuz dilimi seklinde dilimlenir. Kabuklari soyulup kare dilimlenir ve ortalari kesilir.

Kabaklar bir tepsiye dizilip yumusamasi icin uzerlerine tuz serpilir. 15 dakika bekletilir. Kabaklarin orta kismina hazirlanan kofteler yerlestirilir. Tencereye dizilip kaynar su gezdirilir. Uzerine 1 yemek kasigi seker serpilir. Kaynadiktan sonra kisik atese alinir ve 25-30 dakika pisilir. Sarmisakli yogurt ile servis yapilir.