

Tavuklu Kabak Yemegi

Malzemeler

1 kg. kabak
1 adet tavuk gogsu
2 adet orta boy kup dogranmis sogan
3-4 adet dogranmis carliston biber
5 dis ezilmis sarimsak
2 adet kabuklari soyulmus ve kup seklinde dogranmis domates
1 tatli kasigi nane
1 cay kasigi karabiber
tuz
1 tatli kasigi salca
1 cay bardagi sicak su

Yapilisi

Ocelikle soganlarla biberleri yagda bir guzel soteleyin.Sarimsaklari da ilave edin.Salcayi ilave edip, kokusu gidene kadar kavurun.Tavuk etlerini de ilave edin. bir-iki dakika cevirin.Kabaklari koyun,tuz,karabiber ve naneleri serpin.Ustune domatesleri ekleyin.Icine 1 cay bardagi sicak su ekleyip, pisirin.Kabaklar yumusayinca kadar pisirin ve yemegimiz hazır.ellerimize saglik