

KABAK KALYESİ



Malzemeler

- 2 kg kabak
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım çay bardağı koruk suyu(nar ekşisi de olabilir)
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Kabakları iri küpler halinde doğrayın ve tencereye alın. Üzerine çıkacak kadar su ekleyip tencereyi ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca nohut, yemeklik doğranmış soğan ve tuzu ekleyin. Kabaklar pişinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Ocağın altını kapatmadan önce koruk suyunu ekleyin ve ocağı öyle kapatın. Tereyağını eritin ve naneyi ekleyin. Nane yanmadan yemeğin üzerine dökün. 10 dakika dinlendirip servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.