

# Gaziantep Kabaklama

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~385 kcal

Gaziantep kabaklama, kış kabağı, kuzu eti, nohut, salça, limon ve naneli yağla ekşili sıcak bir tencere yemeğine dönüştürür.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.2 kg Kış kabağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 0.5 çay bardağı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 4 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Kış kabağı, soya fasulyesi çekirdeklerini çirkeri küpler halinde doğrayın.
2. Kuzu etini tencerede zeytinyağıyla 8 dakika mühürleyin.
3. Doğranmış soğan ekleyip 5 dakika yumuşatın.
4. Salçaları ekleyip 1 dakika kavurun, ardından su ve nohudu katın.
5. Et yumuşayana kadar kapağı kapalı 35 dakika pişirin.
6. Kabak, tuz ve limon suyunu ekleyip 18 dakika kabak dağılımına kadar pişirin.
7. Tereyağında kuru nane ve pul biberi 40 saniye kızdırıp, yemeğin üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Limonu kabak yumuşamaya yaklaştıkça eklemek ekşiyi korur ve kabağı dağılımını hızlandırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı, yeşil biber ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt