

# Kabak Bastısı

Toplam 130 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 70 dk

8 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep usulü kabak bastısı, doğranmış kabağın dana eti, nohut ve nar ekşisiyle pişiren ekşili bir tencere yemeğidir. Üzerine kuru nane yağ gezdirilerek pilavla servis edilir.

## Malzemeler

- 700 gr Balkabağı
- 300 gr Dana kuşbaşı
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Kuşbaşı eti tencerede kendi suyunu çekene kadar kavurun, sonra sulu ekleyip yumuşayana kadar pişirin (yaklaşık 35-40 dakika).
- İnce doğranmış soğanı ayrı tavada zeytinyağında kavurun, domates ve biber salçası ekleyip 1-2 dakika daha çevirin.
- Kabağı 2-3 cm küpler halinde doğrayıp pişen etin üzerine ekleyin, ardından soğan-salça karışımını haşlanmış nohutu katın.
- Doğranmış sarımsağı ve nar ekşisini ilave edip kapağı kapatın. Kabaklar dağılımı yumuşayana kadar 20-25 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tereyağında kuru naneyi 10 saniye yakmadan kavurup yemeğin üzerine gezdirin ve sulu servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı fazla suyunu silmek için tepside daha düzgün dilimlenmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek soğuk servis edin.

## Alerjenler

