Calabacín Cocido

Kabak Bastı

1 vaso de garbanzos hervidos
1 kg. calabacín
500 gramos oz cubos de la carne de vacuno
2 cebollas
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharada de menta seca
Jugo de un limón
1 cucharadita de sal

Dice la cebolla, freír hasta que se vuelve rosa.
Añadir el cordero en cubos.
Cuando el agua se evapora añadir la pasta, cocine hasta que su olor se va.
Añadir el calabacín pelados, cocidos de garbanzo y sal en la mezcla con cordero.
Por último añadir 2 taza de salsa caliente, cocine hasta suavizar el calabacín.
Justo antes de que estén cocidos añadir el jugo de limón y menta y apague la estufa.

Nota: Esta es una comida de Gaziantep región. Usted puede cocinar este plato con membrillo en lugar de calabacín.