KABAK GONDOLU

1 kg. küçük boy sakız kabağı
Yarım kg. kemiksiz tavuk eti
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy domates
2 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı rende kaşar

Zeytinyağı tencereye konur, kızınca yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
Soğan yumuşayınca kuşbaşı doğranmış tavuk eti katılır, orta ateşte suyunu salıp çekinceye kadar pişirilir.
Üzerine önce ince doğranmış sivri biber sonra rendelenmiş domates ilave edilir.
Kırmızı toz biber, karabiber, tuz eklenir, 5 dakika sonra ocaktan alınır.
Pişen tavuklu harç bir süzgece çıkarılır, süzülen suyu teflon tencereye aktarılır.
Kabaklar yıkanır, kabukları kazınır, içine tavuk harcının süzülmüş suyu olan tencereye konur, kapağı kapatılır.
Kısık ateşte tencerenin kapağı açılmadan arada bir tencereyi sallayarak kabaklar yumuşayana kadar pişirilir.
Yumuşayan kabaklar, karnıyarık yapımında olduğu gibi dikey olarak az keserek açılır.
Kesiğe hazırlanan tavuklu harç konur. Aynı tencereye tek sıra halinde bütün kabak gondolları dizilir. Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirilir.
Orta ateşte 15 – 20 dakika piştikten sonra kabak gondollarının üzerine rende kaşar konur.
Kaşar eriyene kadar bir süre daha kapaklı pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kabaklar, haşlama yerine kızartarak da kabak gondolları hazırlanabilir.