



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU KABAK DOLMASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

12 adet taze dolmalık kabak  
1 baş orta boy kuru soğan  
100 gr. kıyma  
1 baş kuru sarımsak  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1 yemek kaşığı d. salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
100 gr. bulgur,  
1 çaybardağı sıvı yağ  
1 adet limon  
Yeteri kadar su  
Tuz

Soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Kıyma, soğan, sarımsak, tuz, karabiber, kırmızı biber ve salça yarım bardak su, yarım bardak yağ ile karıştırılıp bulgur ile yoğrulur. Yıkanmış ve içleri oyulmuş kabakların içine yoğrulan karışım, her kabağın yarısına kadar konur, ağızları bir dilim domates ile kapatılarak tencereye dizilir. Üzerine, artan yarım bardak yağ dökülür. Tencerenin genişliğine göre üstünü örtecek kadar kaynamış su ve biraz tuz ilave edilir. Yemek kaynamaya başlayınca altı kısılır ve yarım saat pişirilir. Kabak pişince bir yemek kaşığı ekşi ilave edilir bir taşım daha kaynatılarak, suyu süzülür. Dolma servise hazırdır.

[ML® Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması için tıklayın](#)[ML® Bulgurlu Kabak Dolması için tıklayın](#)

[ML® Bulgurlu Kabak Dolması Videosu](#)

