



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA KIYMALI KABAK DOLMASI

<https://migros.com.tr>

5 adet kabak
2 adet soğan
500 gr. dana kıyma
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
1/2 demet dereotu
1 tutam nane
1 su bardağı salçalı su

1. 2 adet soğanı yemeklik doğrayın.
2. Kabakları ikiye bölüp dış kabuğu bir bıçak yardımıyla soyun.
3. Kabakların için kışıkla oyun ve içine, kıyma, soğan, Migros pirinç, nane, salça, karabiber ve tuzdan oluşan karışımı doldurun.
4. İçini doldurduğunuz kabakları derin bir tencereye koyun.
5. Dolmaların üzerine margarin ve dereotu yerleştirdikten sonra salçalı su ilave edin.

