DOLEME (HAKKARİ)

Malzeme:
Kabak
Kıyma
Biber
Reyhan

Yapılışı:
Bir tane büyük kabak(Kışlık veya bal kabağı) ufak kare şeklinde doğranarak, tencerede haşlanır. Öte yanda hazırlanmış olan yağsız kıymanın içine karabiber, pul biber, reyhan karıştırılarak ceviz büyüklüğünde köfte yapılır. Bu köfteler de haşlanmakta olan kabaklara ilave edilip, pişme kıvamına geldikten sonra servis tabağına alınır. Üzerine yağda kızartılmış kırmızı biber dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:51382 • adı:DOLEME (Hakkari) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:53