ETLİ KABAK DOLMASI

Vedat Başaran

1 kg. sakız kabağı
500 gr. kuzu ve dana karışık kıyma
50 gr. pirinç
100 gr. tereyağı
¼ demet dereotu
¼ demet taze nane
¼ demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 adet domates
3 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber

Pirinci ıslayın. Soğanı piyaz doğrayıp tuzlayın ve kaşıkla ezerek acısını alıp, kıymaya katın. Domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın ve dörtte birini kıymaya ilave edin. Maydanozu ve taze naneyi de inci ince kıyıp kattıktan sonra 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı kuru nane ilave edin. Pirincin suyunu süzüp harcınıza katıktan sonra kaşıkla iyice ezip karıştırın. Yumuşatmak için gerektiğinde biraz su ilave edin.
Kabakları çizerek soyun. Baş ve dip kısımlarını kesip içlerini oyarak boşaltın. İyice yıkayıp süzdükten sonra hazırladığınız dolma harcı ile içlerini doldurup tencereye yerleştirin.
Tereyağını tavada eritip, küp şeklinde kalan domatesleri, 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek, 1 - 2 dakika kavurun. 3 bardak soğuk su ilave edip karıştırın ve kabakların üstüne dökün. Tencerenin ağzı kapatıp, orta ateşte 40 dakika pişirin. Üstüne kıyılmış dereotu serpip, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116352 • adı:Etli Kabak Dolması • gönderen:lezzet yolu • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:19