# ETLİ KABAK VE BİBER DOLMASI

1 kg dolmalık kabak
500 gr dolmalık biber
500 gr dolmalık koyun kıyması (kaburga kısmından, bir kere çekilmiş)
4 soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 taze soğan
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
2 domates
1 çarliston biber
5-6 yaprak taze nane
3/4 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
SOS İÇİN:
3 domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tozşeker
3.5-4 bardak sıcak su

Kabakları temizleyip iki ucunu kesin. Ortadan ikiye kesip sebze oyacağı ile içini oyun. İçlerini hafifçe tuzlayıp bir kenara alın. Dolmalık biberlerin sap kısımların kapak şeklinde kesin. Soğanları rendeleyin. Taze soğanları ince doğrayın. Dereotu, taze nane ve maydanozu kıyın. Pirinci ayıklayın ve yıkayıp bir süzgece alın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Çarliston biberin çekirdeklerini temizleyip kıyın. Derin bir kapta kıymaya, soğan, pirinç, domates, biber, tuz, karabiber, dereotu, maydanoz, taze soğan ve suyu ekleyip elinizle iyice yoğurun. Harcın hafif sulu olmasına özen gösterin. Hazırladığınız harcı biber ve kabakların içine fazla sıkıştırmadan doldurun. 1 domatesin etli kısımlarından dilimler kesip kabak ve biberlerin ağız kısımlarına kapatın. Tencereye dolmaları yanyana sıkıca dizin. Sos için; 2 domatesi yıkayıp rendeleyin. Küçük bir tavada tereyağını eritip rendelenmiş domatesleri ve tozşekeri ilave edin. Domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Tencereye dizdiğiniz dolmaların üzerine gezdirin. Sıcak suyu da ekleyip dolmaların üzerine porselen bir tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatarak önce hızlı ateşte, kaynadıktan sonra yavaş ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. Yemeğin sulu kalmasına dikkat edin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz sarımsaklı yoğurt sosu üzerine dökerek veya dolmanın yanında bir kase içinde servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:56593 • adı:Etli Kabak ve Biber Dolması • gönderen:hayal et • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:28