KABAK DOLMASI

Malzemeler:
8 adet orta boy kabak,
500 gram yağsız kıyma,
3 adet orta boy domates,
2 adet soğan,
1 bardak pirinç,
1 demet maydanoz,
1 demet dereotu,
3 dal taze nane,
1 fincan su,
yarım çorba kaşığı salça,
3 kaşık margarin,
1 tatlı kaşığı pul biber,
1 çay kaşığı karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Kabakları yıkayıp hafifçe kazıyalım. Ortasından ikiye ayırıp içlerini boşaltalım. Bir kapta doğranmış soğan, 350 gram kıyma, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, rendelenmiş domates, karabiber, pul biber, su, tuz ve iki kaşık margarini iyice karıştıralım. Tencerede yağı eritip salçayı hafifçe kavuralım. Kabakları hazırladığımız harç ile doldurup ağızları üste gelecek şekilde yerleştirelim. Kabakları bastıracak kadar su koyup hafif ateşte pişirelim.

ML® Kabak Ekşisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7599 • adı:Kabak Dolması • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:21