



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAVUN DOLMASI

Elif Korkmazel

1 adet küçük boy kavun
300 gram orta yağlı kıyma (yarı yarıya çekilmiş kuzu ve dana kıyması karışımı) [?]
1 çay bardağı pirinç
1 adet soğan (kıyılmış)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı
Kavrulmuş Datça bademi
Çamfıstığı
Kuş üzümü
Birkaç dal taze biberiye
Birkaç dal taze nane
Birkaç dal maydanoz
Birkaç dal dereotu
Tuz
Pul biber
Karabiber

Küçük boy bir kavunun tepesini şapka şeklinde kesin. Kavunun çekirdeklerini bir kaşık yardımı ile temizleyin ve olgun kısımlarını özenle çıkartın. Kavunun çekirdeği ile birlikte çıkardığınız içi daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın. Tereyağını eritin, zeytinyağını ekleyip ısıtın. Kıyılmış soğanı yumuşayınca kadar kavurduktan sonra kıymayı ilave edin. Ardından pirinç, çamfıstığı, kuşüzümü ve Datça bademini ekleyin. Birkaç dakika kadar kavurup biberiye dışındaki tüm kıyılmış yeşillikleri ve baharatını ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. En son kıyılmış biberiyeyi ekleyin. Karışımı ocaktan alın. İlininca kavunun içine doldurun. Önceden ısıtılmış 130 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Kavunun sosu için önceden çıkarmış olduğunuz kavunun içini bir sos tenceresinde tereyağı ile birlikte eritin. Birkaç dal kıyılmış maydanozu ve yarım çay bardağı suyu ilave edin. Kıvamı hafif koyulaşınca birkaç dal kıyılmış taze naneyi ekleyerek tatlandırın ve ocaktan alın. Kavunu fırından alıp servis tabağına aktarın. Sosunu döküp hemen servis yapın.



Fotoğraf "ANTİK" tarafından gönderildi. 14.04.2015