HAYLAN KABAĞI DOLMASI (GAZİANTEP)

MALZEMELER
500 gr. yağlı kıyma,
3 kg. haylan kabağı,
2 su bardağı pirinç,
1 adet büyük kuru soğan,
1 yemek kaşığı salça (domates biber karışık),
1 baş sarımsak,
Karabiber, K.biber, Tuz,
2-3 limon suyu veya
limon tuzu, Yeteri kadar su

YAPILIŞI
Kabakların kabukları kazınır ve içi oyularak yıkanır. Bir kapta kırmızı biber, tuz ve karabiber karıştırılır. Oyulmuş kabakların içine sürülür. Diğer tarafta pirinç yıkanır, içine kıyma, ince doğranmış soğan ve sarımsak, salça, karabiber, tuz, kırmızı biber ve biraz limon suyu konarak iyice karıştırılır. Yapılan bu karışım, her kabağın yarısına gelecek şekilde doldurulur ve ağzı bir dilim domatesle kapatılarak tencereye dizilir. Üzerine tuz eklenir ve dolmaların boyuna çıkacak kadar su konur. Tencerenin ağzı kapatılarak ocağa konur, kaynamaya başladığında ateş kısılır ve hafif ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın üzerine limon suyu veya suda eritilmiş limontuzu gezdirilir, bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan indirilir. Yemeğiniz servise hazırdır



Fotoğraf "Abbas Y." tarafından gönderildi. 25.09.2016

© lezzetler.com tarif no:5365 • adı:Haylan Kabağı Dolması (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:02