KABAK DOLMASI (BULGURLU)

Elif Korkmazel

1/2 çay bardağı ince bulgur
3 adet kabak
1 adet soğan
150 gr. dolmalık kıyma
1.5 çorba kaşığı biber salçası
1 adet domates
10'ar dal maydanoz ve dereotu
5-6 dal nane
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Kabakların içlerini oyup ikiye kesin. Bulgur, kıyılmış soğan, kıyma, zeytinyağı, biber salçası, doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, tuz ve karabiberi karıştırın. Harcı kabakların içine doldurun ve tencereye dizin. Üzerine sıcak su gezdirip kısık ateşte pişirin.

ML® Bulgurlu Kabak Dolması için tıklayın
ML® Bulgurlu Kabak Dolması Videosu

© lezzetler.com tarif no:63990 • adı:Kabak Dolması (bulgurlu) • gönderen:hayal idi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:33