



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK DOLMASI

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

4 küçük kabak, tüm, her biri yaklaşık 350 g  
50 g pastırma küpleri  
3 çorba kaşığı antepfıstığı  
350 g lahana, Pişmiş  
100 g ricotta peyniri  
3 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm  
Tuz  
Karabiber  
4 yumurta

Kabakları soyun, kafalarını kesin ve kabakları ikiye bölün (kabak türüne göre), çekirdeklerini çıkarın ve kesilmiş tarafı aşağı bakacak şekilde delikli pişirme kabına koyun. Pişirme kabını soğuk pişirme bölgesine yerleştirin, kabakları buharlayın.

Pastırma küpleri ve antep fıstıklarını birlikte kırı şekilde kızartın. Kalan malzemeleri pastırma ve antepfıstığıyla birlikte karıştırın, baharatlayın ve kabaklara doldurun. Paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun, henüz sıcak olan pişirme bölmesine sürün. Pişirin.

Yumurta sarısını biraz yumurta akıyla dikkatli bir biçimde kabakların üstüne koyun. Pişirmeye devam edin

