KABAK DOLMASI

4 kabak
1 soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı yeşil mercimek
Yarım demet nane
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
Baharat
Sarımsaklı yoğurt

Kabakların dışını şekillice kazıyıp içlerini oyun. Haşlanmış yeşil mercimeği, pirinci ve rendelenmiş soğanı karıştırın, zeytinyağını gezdirin. Kıyılmış dereotu ve naneyi, baharatı, rendelenmiş sarımsağı da ekleyip iç harcını hazırlayın. Bu harcı kabakların içine doldurun. İsteyen kıyma da koyabilir iç harcına. Ocak üzerince çok kısık ateşte az su ekleyerek pişmeye bırakın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılabilir. Bu yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt çok güzel oluyor.

© lezzetler.com tarif no:91732 • adı:Kabak Dolması • gönderen:tahta çanak • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:32