



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK DOLMASI

1 kg kabak
400 g yağlı kıyma
1 fincan piring
1 demet dereotu
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
1 fincan su

Kabakları kazıyıp, yıkayın. İkiye kesin. Ortalarını küçük bir tatlı kaşığı yardımıyla oyun. Soğanı rendeleyin. Kıyılmış yarım demet dereotu, kıyma, salça, yıkanıp, ayıklanmış piring, 1 fincan ılık su, karabiber ve tuzla birlikte karıştırın. Bu harcı oyulmuş kabakların içine doldurun. Tencereye yan yana dizin. Yeterince su ilave edin. Piring yumuşayana dek pişirin. Üzerine kalan dereotunu serpip, servis yapın.

[ML® Kabakıçı için tıklayın](#)