KURU SU KABAĞI SARMASI

Anadolujet Magazin

Sıcak suda yumuşatılmış 200 gr kabak şeridi
250 gr orta yağlı kıyma
4-5 adet kemik
50 gr ince bulgur
1 kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
½ fincan zeytinyağı
Kimyon
Karabiber
Tuz
Yoğurt
Sarımsak

Bir kâsede sarmanın içini karıştırıp iki saat kadar dinlendirin.
Kabak şeritlerini uzunlamasına açıp bir ucuna yarım kaşık iç koyun. Düzgünce sarın.
Bütün şeritleri sardıktan sonra tencerenin dibine kemikleri koyun, üzerine sarmaları özenle yerleştirin.
Tencerenin üzerini bir tabakla kapatın ki tencere kaynarken sarmalar oynamasın.
Bir bardak kaynar su ekleyip çok kısık ateşte yavaş yavaş pişirin, arada suyunu kontrol edip eksilmişse ilave edin.
Bir saat kadar kısık ateşte pişirip, iki saat dinlendirin.
Aslında bu yemek bir gün dinlendirilirse daha lezzetli olur. Servis ederken üzerine sarımsaklı yoğurt eklemeyi de unutmayın.



© lezzetler.com tarif no:127302 • adı:Kuru Su Kabağı Sarması • gönderen:rosto • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:50