ŞIHIL MAHŞİ (GAZİANTEP)

5 kabak
250 gram satır kıyması
yarım su bardağı bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet soğan
Az miktarda maydanoz
1 tutam tuz
1 su bardağı su
250 gram yağ
Üzeri için:
1 kase yoğurt

Kabakların kabuklarını incecik soyun ya da kabak oyacağı aletinin arka tarafı ile kazıyın. Her iki şekilde de çok ince soymaya özen gösterin. İçlerini oyarak boşaltın.
Bir tavaya çok az yağ koyun ve kabakları kızartın. Bir peçetenin üzerine alarak fazla yağını çekmesini sağlayın.
Soğanı ve biberleri minik minik yemeklik doğrayın, domateslerin kabuklarını soyun ve yine minik doğrayın.
Kıyma, soğan, biber, domates, kıyılmış maydanoz ve biber salçasını karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve leblebileri ekleyin.
Karışımı kabakların içine doldurun. (kabak dolması yaparken harcın içinde pirinç olduğu için biraz gevşek doldurulur, şıhıl mahşi de pirinç olmadığı için kabakları aldığı kadar harç ile dolduruyoruz)
Bir tencereye kabakları dik olarak dizin. 2 Su bardağı kadar su ekleyip, su kaynayıncaya kadar orta ateşte, kaynayınca altını kısıp 20 dk. kadar pişirin ve üzerine yoğurt döküp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:126672 • adı:Şıhıl Mahşi (Gaziantep) • gönderen:güz yeli • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:52