



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞİHİL MAHŞİ (SURIYE)

Malzemeler:

1 kg. dolmalık kabak
300 gr. kuyruk karıştırılmış dana kıyma
1 adet soğan
kıyılmış maydanoz
1 fincan kırık leblebi
3 kaşık zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
karabiber.

Kabakların üzerleri bıçak ile kazınır. Ortadan ikiye kesilir, kabak oyacağı ile ortaları oyulur. Kırık leblebiler 1 saat kadar ılık suda bekletilir, bir tencerede kıyılmış soğanlar yağ ile kavrulur. Kıyma soğanlara ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Kabakların ortalarından çıkan parçaların bir kısmı da küçük kıyılarak kıymalı ie ilave edilir. Ocaktan alınıp tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz, ve leblebi ilave edilerek ileri hazırlanan harç ile doldurulur. 1 bardak su ilavesi ile kısık ateşte pişirilir.