ADANA USULÜ ETLİ KABAK DOLMASI

5 Orta boy kabak
1/2 Çorba kaşığı salça
250 Gr. Orta yağlı kıyma
1/2 Çorba kaşığı kuru nane
2 Çorba kaşfğı pirinç
5-6 Diş sarımsak
1 Orta boy soğan
8-10 Dal maydanoz
1/2 Limon

Kabakları yıkayıp sap ve uç kısımlarını kesiniz. Ortadan enine ikiye bölerek kabuk kısmı 6-7 mm. kalıncaya kadar içini ince uçlu bir bıçakla oyunuz.
Dolma içini hazırlayınız. Kabakları doldurup tencereye diziniz. Soyulmuş sarımsak, tuz ve karabiber serpip 2 su bardağı kaynar su dökünüz. Hafif hararetli ısıda yarım saat pişiriniz. Nane ve limon suyu ilave edip bir taşım kaynatınız.

İçinin Hazırlanması:
Kıymayı derin bir kaba koyunuz. İçine ince kıyılmış soğan, maydanoz, pirinç, kabukları çıkartılıp fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. Domates olmadığı zaman 1/2 çorba kaşığı salçayı bir çay bardağı su ile sulandırıp katınız.

Not: Kabak dolmasından artan içler, mücver yaparak değerlendirebilinir.

ML® Sebzeli Kabak Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20569 • adı:ADANA USULÜ ETLİ KABAK DOLMASI • gönderen:libretto • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:51