



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASMA KABAĞI DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

(Eğri Kabak)

### MALZEMELER

6 adet asma kabağı  
100 gr. bulgur  
1 çorba kaşığı salamura biber  
200 gr. kuzu kıyma  
2 çorba kaşığı sade yağ  
1 su bardağı sıcak su  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı nar ekşisi  
Tuz

### YAPILIŞI

Kalın tarafından, asma kabağının içi oyulur. Üst kısmının tüyleri temizlenir. Bulgura kıyma şeklinde rendelenmiş soğan, biber, karabiber ve tuz eklenerek harmanlanır. Oyulmuş kabaklara, bu iç malzemesi doldurulup tencereye yan yatırılır. Sade yağ ve sıcak su eklenerek hafif ateşte 20 dk. pişirilir. Bu süre sonunda nar ekşisi, az bir su ile karıştırılarak dolmaların üzerine dökülür. İki taşım kaynatılır ve ateşten alınarak sıcak servis edilir.