



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLEME (HAKKARI)

1 kg kabak
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Nane, kekik, kırmızı pulbiber
1 tutam tozşeker
Tuz

Köfte malzemesi:

500 gr kıyma
1 su bardağı pirinç
Tuz, nane, kekik, karabiber

1. Köfte için; pirinci ıslatıp 1-2 saat bekletin. Süzüp robottan geçirin. Kıyma, tuz ve baharat ekleyip yoğurun. Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi ıslatarak yuvarlayın.
2. Kabakları temizleyip küp küp doğrayın. Bir tencerede tereyağını kızdırıp salçaları ekleyin ve karıştırın. Tuz ve baharat ilave edin. 1 sıra kabak, 1 sıra köfte olacak şekilde malzemeyi yerleştirin. Bir tutam şeker ve tuz serpin. Bir miktar kaynamış su ekleyin. Kısık ateşte suyunu kontrol ederek yarım saat pişirin.



Fotoğraf "Gün Aydın" tarafından gönderildi. 26.01.2016