



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## DOLEME

hakkarim.net

Malzeme

1 kg kabak

4 orba kaşığı tereyağı

1 orba kaşığı domates salçası

1 orba kaşığı biber salçası

Nane, kekik, kırmızı pulbiber

1 tutam tozşeker

Tuz

Köfte malzemesi:

500 gr kıyma

1 su bardađı pirinç

Tuz, nane, kekik, karabiber

Yapılışı:

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.

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.

---