



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KABAK DOLMASI

125 Gr Sana Klasik Kase  
1 Kg. Kırık pirinç  
1 Çorba Kaşığı sıvı yağ  
1 Yemek Kaşığı tuz  
1 Avuç Baharat  
200 gr kuyruk yağı  
1,5 Yemek Kaşığı Sana Yağı  
1 Yemek Kaşığı domates salçası  
500 gr Kuşbaşı Kırmızı et  
3 Yemek Kaşığı nar ekşisi  
1 Avuç Yeşil Nane  
8 Adet Domates

Dilimlenen domatesleri ve kestiğimiz naneleri orta boy bir tepsiye yerleştiriyoruz. Sonra pirinç, kırmızı et, kuyruk yağı, mısır yağı, sana, domates salçası, nar ekşisi, tuz ve baharatı da tepsiye ekleyip hepsini iyice karıştırıyoruz. Bu malzemeyi önceden içi oyulmuş kabaklara dolduruyoruz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 27.04.2021