# ETLİ KABAK DOLMASI

Malzeme:
1.5 kilo kabak
2 baş soğan
1 demet maydanoz
250 gr. kıyma
1.5 su bardağı pirinç
tuz
kırmızı biber.

Yapılışı:
Kabakların kabukları kazılır. Ortadan ikiye bölünüp içleri oyulur. Soğan ince doğranıp, tuz, biberle ovulur. Kıyma, kıyılmış maydanoz ilave edilip karıştırılır. Kabakların içine kıymalı iç doldurulur. Tencereye dizilip bir bardağı su konup kısık ateşte pişirilir. Gerekirse su ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:23564 • adı:ETLİ KABAK DOLMASI • gönderen:nazlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:32