ETLİ KABAK DOLMASI

4 orta boy kabak (kazınıp içleri çıkarılmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 çay kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
2 domates (kabukları soyulup ince doğranmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
1 küçük soğan (rendelenmiş)
Harcı:
200 gr koyun kıyması
1 iri soğan (rendelenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı pirinç (ayıklanıp yıkanmış)
1 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 kahve kaşığı tuz
1/2 su bardağı su

Önce harcı hazırlayınız.
Orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Soğanı atıp 5 dakika hafifçe kavurunuz. Kıymayı, pirinci, karabiberi dereotunu ve tuzu ekleyip, etin rengi değişene kadar karıştırarak kavurunuz. 1/2 su bardağı suyu ekleyip, pirincin suyu çekmesi için 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip harcı iyice karıştırarak bir kenara bırakınız.
Üstleri kazınıp çekirdekleri çıkarılmış kabakların içine, hazırladığınız harcı bir kaşıkla iyice doldurunuz. Dibi düz bir tencereye dolmaları yerleştiriniz.
Küçük bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Soğanı ve unu koyup bir dakika kavurunuz. Et suyunu, salçayı ve tuzu koyunuz. Kaynatıp iyice karıştırdıktan sonra, karışımı öteki tenceredeki dolmaların üstüne dökünüz. Domatesleri dolmaların üstüne serpiştirip, dereotunu ekleyerek ağır ateşte 40 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, dolmalarınızı çırpılmış yoğurtla birlikte servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61287 • adı:Etli Kabak Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:10.05.2024 - 02:02