



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. kabak
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı salça
300 gr. yağlı kıyma
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Karabiber
Nane
Tuz

YAPILIŞI

Kabakların dış yüzü sıyrılmadan oyulur ve yıkanır. Pirinç yıkanır. Et, karabiber ve tereyağı ilave edilerek karıştırılır. Kabaklar doldurulup tencereye dizilir. Yüzünü örtecek kadar su konulup dövülmüş sarımsak ve nane ilave edilir. Üzerine salça eklenerek pişirilmeye başlanır. Pişmeye yakın nar ekşisi eklenerek iki taşım sonra ateşten alınarak sıcak servis edilirken suyu da ayrı bir kap ta sunulur.