



KABAK DOLMASI

8-10 adet kabak
200 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 soğan
1 demet maydanoz, nane, dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
Kimyon, tuz, karabiber,
1 su bardağı su

Kabakların içlerini oyup yıkayın ve süzün. Bu arada içi için soğanı rendeleyip üzerine pirinci, doğranmış yeşillikleri, baharatları ve 1 su bardağı suyu salçayla karıştırıp ekleyin. Bu iç harcı da kabakların içlerine doldurun. Fazla doldurmayın ki pişerken açılmasın. Tencereye dolmaları dizin ve üzerine bir tabak kapatın, 1-2 bardak da sıcak su koyup kısık ateşte pişmeye bırakın. 20 dakika pişmesi yeterli olacaktır. Servis tabaklarına dizip ikram edin. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt hazırlayın.

