KABAK DOLMASI

Malzemesi
1 kg. ince dolmalık kabak
500 gr. orta yağlı, kol-kürek etinden koyun kıyması
2 orta boy soğan
1/2 demet dereotu
1 çay bardağı pirinç
1 olgun domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı limon suyu
1-2 kaşık yağ
1-2 fiske nane (istenirse)
Tuz
Karabiber

Kabakları, oyma aletinin testere biçimli soyma kısmıyla kazıyarak yıkayın ve süzüp kurulayın. Aleti, sol elinizde tuttuğunuz kabağın içinde çevirerek dikkatle içlerini oyup çıkarın. (İçleri mücver yapmak üzere başka bir kapta toplayın.)
Tencereye bir kaşık yağla kabuklarını soyup rendelediğiniz domatesi koyarak bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alın.
Soğanı incecik doğrayın. Dereotunu kıyın. Yıkanmış pirinçle sulandırılmış domates salçası, bir kaşık eritilmiş tereyağ, limon suyu, tuz, karabiber ve 1 kahve fincanı su koyup, pirinçleri kırmadan yoğurun. Böylece hazırladığınız içi oyulmuş kabaklara bastırmadan doldurun ve kabakları yatay olarak, açık kısımları birbirlerini kapatacak şekilde tencereye dizin ve tuz serpin. Üzerine ateşe dayanıklı porselen düz bir tabak kapatıp, kenarlarından 2 bardak kaynar su akıtın.
2-3 dakika orta ısıda, daha sonra hafif ısıda yarım saat pişirin ve ateşten alıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24277 • adı:Kabak Dolması • gönderen:gülnihal • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:14