KABAK DOLMASI

6 adet tombul kabak
1 adet soğan
1 çay bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz ve dereotu
8-10 dal nane
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kabakları yıkadıktan sonra üstünden kesip kapak yapın. İçlerini oyun ve tuzla ovun. Yemeklik doğranmış soğanı bir kaseye alın. İçine yıkanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, dereotu ile nane, toz şeker, zeytinyağı, tuz, karabiber katıp karıştırın. Dolmaların içini harçla doldurup tencereye dizin. Üzerine kestiğiniz kapakları yerleştirin ve suyu koyun. 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:76854 • adı:Kabak Dolması • gönderen:yanlış numara • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44