KABAK MIHŞISI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 kg ufak kabak
400 g az yağlı kıyma
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 adet soğan
1 avuç dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Kabakları yıkayın. Süslü görünmesi için çatalla veya tırtıklı bıçak ile kabuklarını çizin. İçlerini, dibini delmemeye dikkat ederek çok ince olmayacak ve biraz etli kalacak şekilde oyun. Kabakları yağda hafif kızartın, yağlarını süzdürerek bir kenarda bekletin.
Soğanı yemeklik doğrayın. Kıymayı tavada suyunu salıp çekene kadar kavurun. Yağı ve soğanı ilâve ederek soğanlar yumuşayana kadar çevirin. Çam fıstığı, yenibahar, karabiber ve bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, iyice altüst edin ve ateşten alın.
Kızartılan kabaklara kıymalı harcı doldurun. Birbirinin arkasına gelecek şekilde alçak kenarlı bir tencereye dizin. Salçayı su ile sulandırın ve kalan bir tatlı kaşığı tuzu ekleyin. Kabakların üstüne dökün. Gerekirse dolmaların üzerine çıkacak kadar biraz daha su ilave edin.
Tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte 45 dakika, suyunu büyük oranda çekip içi ve dışı yumuşayana kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra servis yapmadan önce 10-15 dakika kadar demlendirin.

Not: Kabak mıhşısı, kabak dolması anlamına gelir. Arapça muhşı veya mahşı sözcüğü, 'dolma, doldurulan şey' demektir. Bu dolmaya verilen bir diğer isim olan şıhılmahşi sözcüğünün aslı ise 'şeyhü'l-muhşi' olup, yoruma göre dolmaların şahı veya şeyhlere layık dolma olarak çevrilebilir.

© lezzetler.com tarif no:88172 • adı:Kabak Mıhşısı (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.05.2024 - 20:54