



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABALAK DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Tam Buğday Unu 1 Adet  
Su 1 Adet  
Taze Soğan 1 Adet  
Soğan 1 Adet  
Taze Nane 1 Adet  
İnek Sütü 1 Adet  
Taze ve haşlanmış kabalak

Taze soğan ve nane ince kıyılıp un ile karıştırılır. Tuz ve karabiber ve su ile akışkan bir harc elde edilir. Kabalaklar bu harc ile sarılır, tencereye dizilir su eklenip pişirilir. Ayrı yerde sıvı yağda soğan kavrulur ve pişen dolmaların üzerine eklenir süt eklenip cook folyayla kapatılıp bir taşım daha kaynatılıp servise hazır hale getirilir.

---