



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KATIKLI DOLMA (BİTLİS)

1 adet kara kabak  
250 gr kıyma  
2 adet iri kuru soğan  
1 çorba kaşığı kuru reyhan  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 kase yoğurt  
3-4 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Bal kabağına benzeyen kara kabağın kalın kabuğu satırla soyulur. Ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır. Kenarlarından şerit şeklinde kesilir. Kabak şeritlerin yumuşaması için üzerine tuz konur, hafif ovulur. (Yapış yapış olması normaldir.) Sonra yıkanır. Kıyma, rende soğan, reyhan, tuz, rende soğan ve karabiber iyice yoğrulur. Köfte gibi , ceviz büyüklüğünde toplar yapılır. Bu toplar şerit şeklinde kabaklara sarılır. Daha sonra dolmalar az suda , kısık ateşte haşlanır. Servis tabağına aktarılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yakılmış tereyağ-pul biber karışımı gezdirilir.

Not: Bu kabağın çekirdekleri kuruyemiş olarak tüketilir.

[ML® Katıklı Dolma için tıklayın](#)