



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN DOLMASI (EDİRNE)

THY Skylife

- 1 kavun
- 400 gram dana kıyma
- 1 soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 50 gram çiğ badem
- 50 gram dolmalık fıstık
- 50 gram kuş üzümü
- 1 fincan baldo pirinç
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam yenibahar
- 1 tutam toz kişniş
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Fırını 180 derecede ısıtın. Soğanı küp küp doğrayıp maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Kuş üzümlerini şişip yumuşaması için bir bardak sıcak suyun içinde bekletin. Pirinci 5 dakika kaynatıp süzün. Bir tavada tereyağını eritip soğanları ekleyin. Pembeleşen soğanın içine kabuksuz çiğ bademleri, dolmalık fıstığı ve yumuşayan kuş üzümlerini ekleyip karıştırın. Kıymayı da ekleyip pişirmeye devam edin. Hafifçe haşladığınız pirinçleri, maydanozu, dereotunu ve tüm baharatları karışıma ekleyip karıştırın. İç harcınız hazır. Kavunu ortadan ikiye bölüp çekirdekli kısmı temizleyin ve iç harcı koyabileceğiniz genişlikte bir oyuk açın. Harcı yerleştirip fırında 20 dakika pişirin.

