



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN DOLMASI

<https://migros.com.tr>

1 adet kavun
300 gr. kıyma
1 çay bardağı badem
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
1 adet soğan
200 gr. baldo pirinç
1 yemek kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın
Biraz zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1. Pirinci yıkayın ve 1 su bardağı su ile yarı pişirin.
2. Soğanı çok ince kıyın ve kıymayla biraz kavurun.
3. Dereotu ve maydanozu kıyıp karışıma ekleyin.
4. Bademleri, baharatları ve pirinci kıymalı karışıma ekleyip karıştırın.
5. Kavunun üstünü kapak şeklinde kesin ve içini oyun.
6. Oyarken düzgün parçalar çıkarmaya dikkat edin.
7. Hazırladığınız içle kavunu doldurun.
8. Kavunu alüminyum folyoya sararak önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin.
9. Kavundan çıkardığınız kavun içlerini, kızgın tereyağında toz şekerle karamelize edin ve soğumadan kavun dolmanızla birlikte servis edin.

