



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAVUN DOLMASI

- 1 adet kavun
- 250 gram koyun-dana karışık kıyma
- 1 fincan pirinç
- 1 büyük boy soğan
- 1 kaşık tereyağı
- 2 kaşık zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı badem
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı biberiye
- 1 çay kaşığı kişniş
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 kaşık zeytinyağı

Kavunu sapının olduğu yerden kapak şeklinde kesip çekirdeklerini temizledikten sonra içini bir miktar oyun. Bademleri sıcak suda beklettikten sonra kabuklarını soyun. Tavada zeytinyağını hafifçe kızdırarak badem ve fıstıkları güzelce kavurun. Kuş üzümünün saplarını da temizleyin ve üzümleri yıkayın. Soğanı ince ince kıyın ve tavada erittiğiniz tereyağında kavurun. Soğanlar pembeleşince kıymayı ekleyin. Ardından pirinç, tuz ve karabiberi ekleyin. Sırasıyla badem, fıstık ve kuş üzümünü ekleyerek diğer baharatlarla birlikte 5 dakika daha kavurun. Bütün malzemeleri kavurduktan sonra kavunun içine doldurun ve kavunun kapağını kapattıktan sonra 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra sulu sulu ve lezzetli kavun dolmanızı servise sunabilirsiniz.

