



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN DOLMASI

4 adet küçük boy tatlı kavun
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
400 gram dana kıyma
100 gram tuzsuz kabuğu soyulmuş badem
1 çay kaşığı biberiye
1 çay kaşığı kuşüzümü
1 çay kaşığı antepfıstığı
Yarımşar demet kıyılmış dereotu ve maydanoz
Tuz
Süslemek için:
100 gram tereyağı
5-6 dal maydanoz
Bir tutam pulbiber

Pirinci yıkayıp tuzlu suda haşlayın ve kenara alın. Tereyağını eritip piyazlık doğradığınız soğanı pembeleştirin. Kıymayı ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra kalan malzemeleri de ilave edin ve 5 dakika birlikte kavurun. Haşlanmış pirinci karışıma katıp 2-3 dakika çevirin. Kavunların üst kısımlarını çıkartıp içlerini bir kaşık yardımı ile çok ince olmayacak şekilde boşaltın. İç harcı kavunlara paylaştın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Bir tavaya tereyağını koyup kavunların içinden çıkan parçaları soteleyin. Maydanoz ve pulbiber ekleyin. Hazırladığınız kavunlu karışımı dolmaların yanına koyarak servis yapın.

Not: Kavun dolması her ne kadar günümüz Türk mutfağında sık rastlanan bir yemek olmasa da pek çok meyveli yemek ve dolma gibi. 15. ve 16. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında önemli bir yere sahip olan kavun dolması, 1539 yılının Kasım ayının ikinci yarısında yapılan, Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Şah Cihangir ve Beyazıt'ın sünnet düğünündeki çanak yağmasında sunulan ihtişamlı bir yemektir. Osmanlı mutfağında tatlı ve tuzlunun birlikte kullanıldığının da göstergesi aynı zamanda.

