



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN DOLMASI

250 gr koyun-dana karışık kıyma
1 adet kavun
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

Kavun sapının olduğu yerden kapak şeklinde kesin, çekirdekleri temizleyin ve içini bir miktar oyun. Bademleri sıcak suda bekleterek kabuklarını soyun. Tavadaki zeytinyağında hafif kızdırarak badem ve fıstıkları güzelce kavurun. Kuş üzümünün saplarını temizleyerek üzümleri yıkayın. Pirinci yıkayarak 5 dakika kadar haşlayın. Soğanı yemeklik doğrayın ve tereyağında kavurun. Soğanlar pembeleşince kıymayı ekleyin. Ardından pirinç, tuz ve karabiberi ekleyin. Sırasıyla badem, fıstık, kuş üzümü eklenerek diğer baharatlarla birlikte 5 dakika daha kavurun. Bütün malzemeleri kavurduktan sonra kavunun içine doldurun ve kavunun kapağını kapatın. Son olarak 200 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Kavun dolması hazır.

