



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAVUN DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

50 g pirinç  
30 g kuş üzümü  
650 g, 1 adet tatlı küçük boy kavun, tam olgunlaşmamış  
200 g kuzu kıyma  
50 g tereyağı veya sadeyağ  
2 adet orta boy soğan  
¼ tatlı kaşığı yenibahar  
½ tatlı kaşığı tarçın  
½ tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
½ tatlı kaşığı şeker  
30 g badem, kabuğu soyulup kavrulmuş  
30 g dolmalık fıstık, kavrulmuş

Pirinç bir kaba alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyerek 3-4 defa kırmadan nişastalı suyu çıkana kadar yıkayın. 20 dakika kadar son suda bekletin. Sonra yıkayıp süzün.

Kuş üzümünü suda bekletin.

Kavunu tepesinden kapak gibi kesin ve çekirdeklerini çok az içiyle birlikte çıkarın.

Kıymayı tavada yağ ve soğanla birlikte güzelce kavurun ve sonra pirinç ekleyin. Soğan ve pirinç yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.

Baharat, tuz, şeker, üzüm, badem ve fıstıkları ekleyin.

Kavunu hazırladığınız içle doldurun. Kapağını bir kurdanla tutturun.

200 derece fırında yaklaşık 40- 50 dakika pişirip çıkartın. 5 dakika bekletip kurdanları çıkarttıktan sonra servis edin.

Not: Kavunu ikiye bölüp iç harcını eşit taksim ederek servis edebilirsiniz. Osmanlı mutfağının gösterişli yemeklerinden kavun dolması, aynı zamanda meyveli etli yemekler geleneğine de güzel bir örnek teşkil eder. Bunun için çok olgun olmayan yarı ham kavun tercih edilir. Kavunun ferah, hafif tatlımsı ve taze tadıyla etli harç tezât oluşturur ve birbirini tamamlar.



