



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN DOLMASI

MasterChef

- 1 adet orta boy kavun
- 250 gram kıyma
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam toz şeker
- 1 su bardağı sıcak su
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Taze nane veya dereotu (süslemek için)

Kavunun tepesini kapak şeklinde kesin ve içindeki çekirdekleri temizleyin. Kavunun iç kısmını bir kaşık yardımıyla dikkatlice oyun, ancak kabuğunu fazla inceltmeden çalışın. Çıkardığınız kavun içini bir kenara ayırın; harcın bir kısmında kullanabilirsiniz. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve ince doğranmış soğanları kavurun. Dolmalık fıstıkları ekleyip hafifçe kızartın. Kıymayı ekleyerek kavurun ve suyunu salıp çekene kadar pişirin. Yıkanmış pirinci, kuş üzümünü, tarçını, karabiberi, tuzu ve toz şekeri ekleyin. Kavun içinden çıkardığınız parçaları küçük doğrayıp harca ekleyin. 1 su bardağı sıcak suyu ekleyerek kısık ateşte harcı suyunu çekene kadar pişirin. Hazırladığınız iç harcı kavunun içine doldurun. Çok fazla bastırmamaya özen gösterin; pirinçler pişerken genişleyecektir. Kavunun tepesini kapak şeklinde kapatın. Kavunu bir tencereye yerleştirin ve tencerenin tabanına bir miktar su ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 40-50 dakika, kavunun kabuğu yumuşayana kadar pişirin. Kavun dolmasını dikkatlice servis tabağına alın ve üstüne eritilmiş tereyağı gezdirin. Dilimleyerek ya da bütün olarak sunabilirsiniz.

Not: Taze nane veya dereotu ile süsleyerek hem lezzet hem de görsellik katabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:181021 • adı:Kavun Dolması • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:50