



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN DOLMASI

Melce üt'tabbahin 1844 Mehmet Kamil
A Manual of Turkish Cookery Book 1862 Turabi Efendi

Malzemeler (4 porsiyon)

- ½ oranında kuzu ve dana kıyması 400 gr.
- Kokulu dolmalık küçük kavun 2 adet
- Pirinç (1 kahve fincanı) 40 gr.
- Kuru soğan (orta boy 1 adet) 65 gr.
- Margarin (1 çorba kaşığı) 40 gr.
- Tereyağı (1 çorba kaşığı) 40 gr.
- Soyulmuş iç badem (2 çorba kaşığı) 50 gr.
- Soyulmuş iç şam fıstığı (2 çorba kaşığı) 50 gr.
- Kuş üzümü (2 çorba kaşığı) 25 gr.
- Biberiye (1 çay kaşığı) 10 gr.
- Maydanoz ve dere otu ¼'er demet
- İçme suyu (1 kahve fincanı) 60 gr.
- Maydanoz 1 dal
- Tuz (1 çay kaşığı) 10 gr.

Pirinci tuzlu suda 5 dakika haşlayın. Maydanoz ve dere otunu yıkayıp doğrayın. Soğanı yemeklik şekilde doğrayın. Kuş üzümünü ayıklayın ve yıkayın. İç badem ve şam fıstığının kabuklarını sıcak suda 10 dakika tutarak soyun.

Tavada margarini eritin ve soğanı pembeleştirin. Ardından tüm malzemeyi ekleyerek 5 dakika kavurun. Kavunları ortadan ikiye bölün. Çekirdeklerini ayıkladıktan sonra içinin bir kısmını oyarak bir kenara ayırın.

Kavunun içine hazırladığınız karışımı doldurun ve orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirin.

Ayrı bir kaptan, daha önce ayrılan kavun içini, suyu, 1 dal kıyılmış maydanozu tereyağında 5 dakika sote ederek kavun asidesini hazırlayın.

Pişen kavun dolmasını servis tabağına alın. Kestiğiniz kavunun kapak kısmını kürdan ile kavunun üstüne oturtun. Tabaktaki dolmaların çevresini kavun asidesiyle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "nöbet şekeri" tarafından gönderildi. 02.07.2018

