



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPLI KABAK DOLMASI

MALZEMELER

6-8 adet kabak
500 gr kusbasi et
1 yemek kasigi margarin
3-4 adet taze soğan
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları temizleyip içlerini çıkartın ve yıkayın. Et, ince doğranmış taze soğan, yaprak yaprak ayıklanmış maydanoz, tuz, karabiber, kekik ve yumurta sarısını karıştırıp iyice yoğurun. Kabakların içlerini hazırladığınız malzeme ile doldurun.

Bir tencereye margarinini koyun. İçine ince doğranmış kuru soğanı ilave edip soğan pembeleşene kadar kavurun. Ufak doğranmış domatesleri de soğanın içine ilave edip soğanla beraber biraz çevirin. İçlerini doldurduğunuz kabakları tencereye yerleştirin. Bir miktar su ilave ederek orta ateşte pişirin. Sıcak olarak servise sunun.