



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESMELİ DOLMA

3 adet iri sakız kabağı
1 adet soğan
250 grj kıyma
1 su bardağı pirinç
10-15 dal maydanoz
10-15 dal dereotu
10-15 dal taze nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su

Soğan çok ince kıyılır, tuzla ovularak gevşetilir. Üzerine yıkanmış pirinç, kıyılmış yeşillikler, salça karabiber, kıyma ve yumuşak tereyağı ilave edilir. Ezmeden karıştırılır. Kabakların kabukları soyulur. Kesmeden bütün olarak oyulur. Hazıran iç, oyulan 3 kabağa doldurulur. Yayvan bir tencereye yan yana konur. Üzerine salçalı su gezdirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 40 dakika pişirilir. Dolma ateşten alınır, buharı inmesi beklenir. Servis yapılacağı zaman kesme tahtasına çıkarılır. Bıçakla baş parmak kalınlığında dilimlenir ve servis yapılır.