



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ KABAĞI DOLMASI

4-5 kg'lık balkabağı
3-4 çorba kaşığı tereyağı
İç harç için:
1 çay bardağı sıvıyağ
Bir buçuk kg pirinç
3 su bardağı sıcak su
Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
400 gram badem
1 demet maydanoz
1'er çay kaşığı yenibahar ve reyhan
Tuz
Karabiber
Salçalı sos için:
2 çorba kaşığı salça
Yarım litre su
Karabiber

Balkabağının kabuklarını soyun ve tepesinden kapak kesip, içini oyun. Büyükçe bir tencerenin içine tereyağı koyup eritin ve balkabağını çevire çevire her tarafını kızartın. Ayrı bir tencereye aldığınız sıvıyağda yıkanmış ve süzölmüş pirinci hafif kavurun. Sıcak suyu katın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Başka bir tencerede eti kendi suyunda kavurun ve pişen pirincin üzerine boşaltın. Bademi tavada rengi dönene kadar kavurun ve etin üzerine serpin. En üste kıyılmış maydanoz, yenibahar, reyhan, tuz ve karabiber serpip, karıştırın. Kabağın içini bu harçla doldurun ve geniş bir tencereye koyup, üzerine kabaktan kestiğiniz kendi kapağını kapatın. Sos için salça, su ve karabiberi bir tavada kaynatıp, dolmayı koyduğunuz tencereye boşaltın. Kısık ateşte 1 saat pişirin.

