KIYMALI KABAK

1 kg Kabak
1 Adet Soğan
3 adet Yeşil Biber
2 adet Domates
150 Gr Kıyma
3 Diş Sarımsak
1 Yemek Kaşığı Salça
3 Yemek Kaşığı Pirinç
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Yemek Kaşığı Sıvı yağ

Soğan ve biberi yemeklik doğrayıp, yağla beraber tencereye alın. Hafif sararana kadar soteleyin.
Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar çevirin.
Domatesleri yemeklik doğrayıp ilave edin. Hafif pişince irice doğradığınız kabakları, irice doğranmış sarmısağı ve yıkanmış pirinci ekleyin.
1 su bardağı kadar su ilave edin. Tuz ve karabiberini de atıp kısık ateşte pirinçler açılana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:104649 • adı:Kıymalı Kabak • gönderen:güvercin • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:27