



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUBBE

Doldurma Malzemesi:

- 2 kaşık dolma fıstığı
- 2 kaşık zeytinyağı
- 125 gr koyun kıyması
- 2 kaşık doğranmış soğan
- 1 tutam yeni bahar
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı tuz
- kırmızı biber

Dışı İçin Malzeme:

- 1/4 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 kg koyun kıyması
- 2 çay kaşığı tuz
- acı kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı bulgur
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 soğan (küçük doğranmış)

İki kaşık zeytinyağı genişçe bir kaba konarak orta sıcaklıktaki ateşte kızdırılır. İçine dolma fıstıkları atılır, renkleri kahverengine çalana kadar bir kaşıkla çevrilir ve bir başka tabağa alınır. Kaptaki zeytinyağının içine bu kez ince doğranmış iki kaşık soğan konur, rengi pembeleşinceye kadar pişirilir. 125 gram kıyma, hiç bir yeri kırmızı kalmayınca kadar çevrilir. Kıymanın suyu süzülür. Kızartılan fıstıklar buna ilâve edilir. Bir tutam yenibahar, bir tutam kırmızı biber, yarım çay kaşığı karabiber ve tuz konur, kıyma ile iyice karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir. **DIŞIN HAZIRLANIŞI:** Bir kâseye konan 1 çay bardağı dolusu bulgur sulandırılır. 10 dakika kadar bekletilir. Suyu süzülür ve tülbent bezinden daha kalınca bir beze sarılarak ovulup kurutulur. Yumuşamış olan bu bulgur bir başka kaba konarak yarım kilo kıyma ile iyice yoğrulur. İçine bir tutam yenibahar, yarım çay kaşığı karabiber, bir tutam kırmızı biber, küçük küçük doğranmış iki soğan ilâve edilir. Eller soğuk suyla ıslatılarak yeniden iyice yoğrulur. Kubbenin dışı da hazırlanmış olur.

KUBBENİN YAPILIŞI VE PİŞİRİLMESİ: Eller soğuk suyla devamlı ıslak tutulmak suretiyle dış 4 eşit bölüme ayrılır. Her parça, aşağı yukarı 10 santim genişliği olan oval (yumurta) şekline getirilir. Bu parçaların içine baş ve orta parmak batırılmak suretiyle içi sıvazlanır. Dış kabı delinmeden, evvelce yapılmış olan içten bir miktar bu boşluğa doldurulur. Dört parmakla tepedeki boşluk kapatılır. Bu yapılırken parmakların soğuk suda devamlı ıslanması lâzımdır.

Bir fincan zeytinyağı geniş bir tavada kızgın bir ateş üzerinde ısıtılır. Kubbeler bir kaşıkla yağın içinde döndürülerek pişirilir ve servis tabağına alınır.