



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİHİL MAHŞİ (GAZİANTEP)

- 1 kilogram kabak
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- İçi için:
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 500 gram dana kıyma
- 2 ay kaşığı tuz
- 2 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 avuç doğranmış maydanoz
- Sosu için:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Servis için:
- 1 su bardağı yoğurt

Kabakları yıkayıp dışlarını çatalla çiziniz.

İkiye bölüp ve içlerini oyun.

Kabağın iç malzemesini kenara alınız, dış kısımlarını sıvı yağda kızartınız.

Dolmanın içi için soğanları yemeklik doğrayınız.

Sıvı yağı tencerede ısıtıp soğanları yumuşayana kadar yağda kavurun.

Soğanlara dolmalık fıstıkları ilave edip kavurmaya devam ediniz.

Domates salçasını ekleyip kavurma işlemini sürdürünüz.

Kıymayı ekleyiniz. Tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırınız.

Kıyma suyunu çektikten sonra nohutları da tencereye ilave ediniz.

Maydanozları ince ince doğrayıp harca ekleyiniz ve altını kapatınız.

Kızartmış olduğunuz kabakların içlerini dolma harcıyla doldurun, ağızlarını kabağın içinden çıkardığınız parçalarla kapatınız.

Kabakları fırın kabına diziniz.

Domates salçası, su ve kuru naneyi karıştırıp dolmanın sosunu hazırlayıp kabakların üzerine gezdiriniz.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp yemeğınızı 30 dakika kadar pişiriniz.

Servis etmeden önce üzerine çırpılmış yoğurt ve yemeğin sosundan gezdiriniz.



© lezzetler.com tarif no:145321 • adı:Şihl Mahşı (Gaziantep) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:16.05.2025 - 23:25