



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİHİL MAHŞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 yemek kaşığı salça
1 kg. 10 cm. boyunda kabak
1 baş soğan
250 gr. kıyma
200 gr. Tereyağı
50 gr. çamfıstığı
1/2 kg. yoğurt
2 diş sarımsak
Maydanoz
Karabiber
Tuz

Kabaklar yıkanır. Şapkası ve alt çiçek yeri kesilir. Tırtıklı bıçakla sıyrılarak soyulur. Yıkanır ve kurulanır. Dolma, oyacakla ve çiçek tarafından oyulur. Tavadaki yağ hafifçe kızartılır. Kıyma, doğranmış soğanla beraber kavrulduktan sonra yarım kaşık salça, çamfıstığı, tuz ve karabiber ile karıştırılıp kabakların içlerine doldurulur. Tavaya dizilerek geri kalan salça su ile inceltilecek kabakların üzerine dökülür. Daha sonra kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Servis ederken sarımsaklı yoğurt dökülerek sunulur.