



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİHİL MAHŞİ (SURIYE)

- 1 kilogram kabak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 500 gram dana kıyma
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 4 dal doğranmış maydanoz
- Salçalı Naneli Su İçin:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Üzeri İçin:
- 1 su bardağı çırpılmış yoğurt

Kabakları yıkayıp çatal yardımıyla dışına şekil verin.

Kabakları ikiye bölüp içlerini alın.

İçlerini bir kenarda daha sonra üzerine koymak için saklayın.

Kabakları kızgın sıvı yağda hafif yumuşayana kadar kızartın.

Ayrı bir tencerede sıvı yağ ile doğradığınız soğanları yumuşayana kadar kavurun. Ardından dolmalık fıstıkları da ekleyip kavurmaya devam edin.

Domates salçasını da ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun ve kıymayı ekleyin.

Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip kıyma, suyunu çekip kavrulunca nohutu da ekleyin.

Son olarak doğranmış maydanozu ekleyip ocaktan alın.

Kabakların içerisine kıymalı harcı doldurun ve kabak içinden üzerine bir parça koyun.

Isıya dayanıklı kaba dizdiğiniz kabakların üzerine salçalı, naneli su ekleyin ve 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Servis ederken çırpılmış yoğurt ve salçalı sudan gezdirin.



