



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞIHILMAHŞİ (KİLİS)

Malzemeler:

1/2 kg. dolmalık kabak
250 yağsız kıyma
2 soğan
Domates suyu
Çeyrek kaşık salça
Karabiber
Sıvıyağ
Zencefil, muskat, zerdeçal
Sarımsaklı süzme yoğurt

Yapılışı:

Önce kabakların içi oyulur ve güneşte biraz bekletilir. Harılanan kabaklar sıvıyağda kızartılır. Kıyma ince ince doğranmış soğan ile birlikte kavrulur. Soğuyunca baharatları konur maydanoz ilave edilir ve kabakların içi bu malzeme ile doldurulur. Biber salçalı domates suyu da kabakların üzerini örtecek şekilde ilave edilir. Kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine sarımsaklı süzme yoğurt konularak ikram edilir.

[ML® Şihılmaşısı için tıklayın](#)