SOSİSLİ KABAK DOLMASI

6 sakız kabağı
1 yumurta
100 gram sosis veya jambon
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri veya gravyer peyniri
1 kaşık kadar margarin yağı
1 avuç kadar kurutulmuş ekmek tozu
yeteri kadar süt
tuz
karabiber

Kabakların kabuklarını kazıdıktan sonra bunları yıkamalı ve diriliklerini kaybetmeyecek kadar tuzlu kaynar suda haşlamalı. Sonra kaynar sudan çıkarıp soğuk suya atmalı. Beş dakika böylece bıraktıktan sonra suyunu süzmeli. Kabaklan ortadan ikiye bölmeli. Her parçanın içini özel aletiyle oymalı. Sadece bir uçlarını kapalı bırakmalı. Böylece kabaklardan 12 bardak elde edilmiş olacaktır. Kabakların içinden çıkanları kıyarcasına ince doğramalı. Buna makineden geçirilerek kıyılmış sosisi veya jambonu, sütte nemlendirilmiş kurutulmuş ekmek tozunu, yumurtanın sarısını, rendelenmiş peyniri katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra karışımı yoğurarak birbirine yedirmeli Bu işleri yaparken yumurta akını bir çimdik tuzla çırpmalı. Kar köpüğü hafine gelince tahta kaşıkla hafifçe karıştırılacak sosisli karışıma azar azar katıp yedirmeli. Sonra bu karışımla kabakları doldurmalı.
Pyrex bir çukur kabı yağa bulamalı ve doldurulmuş kabakları bunun içine yerleştirmeli (kabakların ağız kısımları yukarı gelecektir). Kabı orta ısılı bir fırına sürmeli ve burada 15.20 dakika kadar tutmalı. Pyrex kabı fırından çıkarınca sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11752 • adı:Sosisli Kabak Dolması • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:14