



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KABAK DOLMASI

Malzemeler:

4 adet kabak
100 gram sosis
4 yemek kaşığı pirinç
1 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
Yarım ay bardağı zeytinyağı
5-6 dal dereotu
1 adet soęan
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Kabakları kazıyıp ikiye bölün. İçlerini oyun. Soğanı ve dereotunu ince kıyın. Sosisleri robotta parçalayın. Bir kasede pirinç, sosis, soğan, rendelenmiş domates, dereotu, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Kabakların içlerini doldurup tencereye dizin. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Bir su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler uzayıp kabaklar yumuşayınca ateşten alıp servise sunun.