



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KABAK DOLMASI

8 Çok körpe sakız kabağı
1 bardak yağsız süt
1 tutam maydanoz
5-6 yaprak taze nane
1 sap kereviz
1 havuç
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri
Tuz
Karabiber
1 fiske ceviz-i bevva

Kabakları özel aletiyle oyup içlerini bir kaba boşaltın. Sonra bu içleri iyice kıyın. Bunlara kıyılmış kerevizi, havucu, maydanozu ve nane yaprağını katın. Bir fiske ceviz-i bevva ile rendelenmiş kaşeri serpip iyice karıştırın. Sonra bu içle dolmaları doldurun. Cam bir pyrex kayık tabağı dolmaları yanyana dizin. Buna sütü katıp kabın ağzını örtün ve kabı çok hafif bir fırına sürün ya da ateşe oturtun. Kabakları vakit vakit çevirerek pişirin. Sonra olduğı gibi sofraya çıkararak servis yapın.