



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞANLI BALKABAĞI DOLMASI (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfacı

1 balkabağı [?] büyük olmalı
1 kg tavşan eti
1 kg soğan
Kimyon
Karabiber
Kırmızıbiber
Çubrika
Tuz

Balkabağı oyulur ve çekirdeklerden temizlenir ve kapak kesilir.
Soğan doğranır, kızartılır ve sonunda ufak parçalara kesilmiş et ilave edilir.
Kimyon, çubrika, karabiber ve kırmızıbiber ve damak tadına göre tuz ilave edilir.
Bununla balkabağı doldurulur ve son olarak kesilen kapak koyulur.
Balkabağı yaklaşık 4 saat pişirilir.