



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KABAK DOLMASI

- 1 kg yuvarlak kabak
- 2 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı reyhan ve kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tuz karabiber
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı et suyu
- 1 soğan

Tavaya margarini alıp eritin içine ince doğranmış soğanlarıda koyup kavurun ardından ıslanmış pirinç tuz karabiber reyhan kuş üzümü ilave edin içi oyulmuş kabakları yıkayın her birinin içine 1 kaşık pirinç karışımı koyun tencereye dizin üzerine et suyu koyduktan sonra suyu çekinceye kadar pişirin.