ZEYTİNYAĞLI KABAK DOLMASI

Malzeme:
5 adet kalın kabak
1 su bardağı kırık pirinç
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 orta boy soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1,5 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı dolma baharı
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 adet domates veya arzu edilirse 2 çorba kaşığı salça
Tuz
1 limon
1 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı:
Kabakları kazıyın, ortadan ikiye ayırıp içlerini oyun. Bu arada yarım su bardağı zeytinyağında fıstığı hafifçe kavurup, içerisine ince ince kıydığınız soğanları ekleyip hafifçe kısık ateşte kavurun. Ayıklayıp yıkadığınız kuş üzümü ve pirinci de tencereye katıp kavurun. Rendelenmiş domatesi veya salçayı, tuzu, baharatları ve naneyi ilâve edip 1 su bardağı suyu da tencereye dökün ve karıştırın. Kısık ateşte hazırladığınız harcı 10 dakika kadar pişirin.
Piştikten sonra ince kıydığınız dereotu ve maydanozu ve 1 limon suyunu harca ilâve edip karıştırın. Harcınız soğuyunca oyulmuş kabaklara sıkıştırmadan doldurun. Tencereye dizdiğiniz kabakların üzerine 1 çay bardağı şekeri serpin. Tencereye, dolmaların yarısını geçecek şekilde kaynar su katıp, kısık ateşte yaklaşık 50 ile 60 dakika pişirin.

ML® Zeytinyağlı Kabak için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22774 • adı:ZEYTİNYAĞLI KABAK DOLMASI • gönderen:fekeli • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:28