



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK KURUSU DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10-12 tâne kuru kabak
1 tatlı kasığı sumak eksisi
1 çay kasığı karabiber
Tuz
İçi için:
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kasığı karışık salça
1 soğan
1 bağ maydanoz
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı pul biber
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı reyhan
1 tatlı kasığı kekik
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kasığı sumakekşisi
Tuz

Bir tencereye 1 su bardağı zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine büyükçe bir soğan doğranarak kavrulur. 1 yemek kasığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur. Yarım su bardağı sıcak su konur ve suyu çekilinceye dek pisirilir. Üzerine yaprak biber, kara biber, reyhan, nâne, kekik konur.2-3 diş sarımsak tuzda ezilerek konur. 1 bağ maydanoz doğranır. İyice karıştırılarak sogumaya bırakılır. Ara ara karıştırılarak 2-3 saat dinlendirilir. Sudan geçirilen kabaklar bir tencerede haslanır ve ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir. Kabakların içine hafif karabiber atıldıktan sonra gevsek olarak içleri doldurulur. Ağızları yaprakla kapatılır. Bir tencerenin tabanına iki kat yaprak serildikten sonra dolmalar tencereye düzgünce dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konduktan sonra tuz atılır ve kapagı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın su ile sıvılaştırılmış sumak eksisi konur. Yemegin yanında salata, ayran, yesillikler ve kış tursuları bulundurulur.