



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SAKIZ KABAĞI SARMA

- 2 adet orta boy sakız kabağı
- 1 su bardağı pirinç
- 3 adet orta boy soğan
- 5 gr şamfıstığı
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 5 gr kuşüzümü
- 150 gr zeytinyağı

Şamfıstığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Kibrit şeklinde doğranmış soğanlar ilave edilir ve kavrulur. Daha sonra pirinç ilave edilir. Kuşüzümü ve baharatlar eklenerek su ilave edilir. Yemek karıştırılarak suyu çektilir. Ağızı kapalı halde soğumaya ve dinlenmeye bırakılır. Diğer taraftan kabaklar slays makinesinde uzunlamasına kesilir ve ızgarada pişirilir. İki kabak yan yana konularak hazırlanan iç eklenir ve rulo şeklinde sarılır. Fırında hafif ısıtılarak dereotu ve maydanozla servis edilir.