

Antep Fistikli Damat Dolmasi

Malzemeler

30 kucuk kabak
500 gram az yagli kuzu kiyma
1 yemek kasigi sadeyag ya da zeytinyagi
1 fincan pirinc
3 yemek kasigi antep fistigi
3 yemek kasigi badem
2 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi yenibahar
1 cay kasigi karabiber
Yarim cay kasigi tarcin
1 tutam haspir
Kizartmak icin: Siviyağ

Yapilisi

Kabaklar yikanip catalla dis kabuklari cizilir. Icleri etli kalacak sekilde oyulur. kabaklar kizgin yagda kizartilir. Pirinc yikanip kaynar suda 2 tasim kaynatilir ve suzulur. Kiyma zeytinyaginda kavrulur. Antep fistigi ve bademler eklenir ve kavrulur. Ocaktan alinip suzulmus pirinc ve baharatlar eklenip karistirilir. Kizarmis kabaklarin icleri doldurulup sirt sirta tencereye dizilir. Kabaklarin uzerini cok az gececek kadar su eklenir. 30 dakika pisirilir. 10-15 dakika dinlendirilip servis yapilir.