

Balkabakli Kiyma Dolmasi

Malzemeler

500 gram az yagli dana kiyma

1 sari cicek kabagi

500 gram ince koftelik bulgur

3 yesil biber

1 sogan

Reyhan, tuz, pulbiber

Yapilisi

Bir gece onceden kabak ince bir sekilde soyulur ve tuzda bekletilir. Daha sonra yıkayıp sikilir. Hamur icin pulbiber ve tuzla kiyma yogurulur. Daha sonra bulgur eklenip tekrar yogurulur. Ince dogranmis sogan, yesil biber ve kuru reyhan eklenip iyice yogurulur. Hazirlanan ic malzemesi kabaga sarilir ve tencereye dizilir. Kaynamis su kabaklarin yarisina gelene kadar tencereye eklenip porselen tabak ile dolmalarin uzerleri kapatilir. 15-20 dakika pisirilip servis tabagina alinir. Uzerine sarimsakli yogurt ve biberli yag gezdirilerek servise hazir. Afiyet olsun.