

Beyaz Kabak Dolmasi

Malzemeler

- 1 adet beyaz kabak
- 1 kilo kuzu kusbasi
- 1 kase pirinc
- 500 gram asma yapragi
- 3 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 bag maydanoz
- 2 yemek kasigi aci biber salcasi
- 1 yemek kasigi biber salcasi
- 1 yemek kasigi domates salcasi
- 3 yemek kasigi sumak eksisi
- 1 tatli kasigi yeni bahar
- 2 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Bir beyaz kabagin kabuklari soyulup ici temizlenir. Yarim kilo asma yapragi da yumusamasi icin sicak suya koyulur. Kuzu etinin uzerine birer yemek kasigi biber ve domates, iki yemek kasigi da aci biber salcasi koyulur. Et ve salcalarin uzerine biraz tuz, bir yemek kasigi yeni bahar ve 1 cay kasigi karabiber serpilir. Yikanan bir kase pirinc et ve salcalarla bulusturulur. Soyulup temizlenen kabak yagda cevirilerek yumusayana kadar kizartilir. Iki sivri biber, uc domates ve bir bag maydanoz, dogranir ve kuzu etiyle bulusturulur. Bir yemek kasigi sumak eksisi eklenen harc iyice harmanlanir. Ici yaglanan, tuzlanan ve karabiber surulen kabagin icine hazirlanan harc koyulur ve tencereye yerlestirilir. Sicak suda yumusayan yapraklara ic harc sarilir ve tenceredeki kabagin kenarlarina dizilir. Kabagin kapagi kapatilir ve uzerine sicak su eklenerek dolma pisirilir.

Beyaz kabak dolmasi sunuma hazirdir.