

Bulgurlu Etli Kabak Dolmasi

Malzemeler

5 Adet orta boy kabak
10 Silme Corba K Pilavlik Bulgur
150-200 gr Dana Kiyma
1 Bas soğan
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1/4 Demet Maydanoz
2 Corba K Domates Salçası
Tuz,
Karabiber,
Kimyon,
Nane ve arzuya göre acı pul biber

Yapılışı

Kabaklar yıkanıp temizlendikten sonra herbiri silindir şeklinde 3'e bölünecek ve oyulacak
İnce doğranmış soğan, maydanoz, salça, bulgur, kiyma, yağ ve baharatlar karıştırılır
Kabakların içleri doldurularak teflon tencereye dizilmek suretiyle yarım çay bardağı su
ilave edilerek kısık ateşte piserilir
dolmanız servise hazır afiyet olsun