

Etli Kabak Dolmasi

Malzemeler

2 kg. kabak
1 su bardagi pirinc
250 gram kiyma
1 adet buyuk kuru sogan
Maydanoz
Dereotu
Yeterince tuz
1 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
1-2 yemek kasik siviyağ
1-2 cay kasigi karabiber
1-2 cay kasigi pul biber
1 tatli kasigi kuru nane
3-4 dis sarimsak

Yapilisi

Ilk olarak pirinçleri yıkadıktan sonra ustune kiyma, rendelenmis kuru sogan, dovulmus sarimsak, salca, tuz, karabiber, pul biber, siviyağ, kuru nane, maydanoz ve dereotu ilave edip karistirin.

Kabaklari da guzelce yıkayin.Daha sonra kabuklarini bicak ile siyirin ve ortadan ikiye kesip iclerini oyun.Kabakların icine koyacaginiz harci 1 parmak kalinliginda kalacak sekilde doldurun.

Genis olan tenceremize 1-2 yemek kasigi salca, 1 yemek kasigi siviyağ koyun. Hazirlanan kabak dolmalari tencereye dizin. Ustunu cok gecmeyecek kadar kaynamis su ilave edin ve kisik ateste pisirin.