

Firinda Kabak Dolmasi

Malzemeler

2 Adet Koy Kabagi "900 gr."
100 gram dana kiyması
1 Turk kahve fincani pirinc
3 adet orta boy domates
1 adet sogan
4 yemek k. zeytinyagi
2 dis sarimsak
1 tatli k. domates salcasi
1 cay k. karabiber
1 cay k. kimyon
1 cay k. pulbiber
1 tatli k. tuz
1 su bardagi kaynar su
Bir tutam maydanoz
Bir tutam taze nane

Yapilisi

Kabaklari kaziyin, iclerini bosaltin. Ardindan bir kase icerisine yeterli miktarda su ve 1 tatli kasigi tuz koyun, karistirin. Kabaklar bu su icerisinde dinlendirilecek. Kabaklar doldurulurken sadece suyunu suzun, yikamayin. Domatesin iki tanesi, sarimsak ve sogani yemeklik dograyin. Diger domates, kabak uclarina kapak yapilacak. Maydanoz ve taze naneyi dograyin. Pirinci yikayip suzun. Firin tepsisini 2 yemek kasigi zeytinyagi ile yaglayin. Yogurma kabi icerisine kiyma, sogan, sarimsak, 2 yemek kasigi zeytinyagi, domates, karabiber, kimyon, pul biber, taze nane, maydanoz, tuz koyun ve iyice yogurun. Harcin tuzunu karar hale getirin ve uzerine pirinc ilave edin, karistirin. Kap icerisine 1 tatli kasigi domates salcasi, 1 cay kasigi tuz, 1 su bardagi kaynar su koyun ve karistirin. Kabaklari agiz kisminde 1 cm. bosluk birakilacak sekilde dolma ici ile doldurun ve birer parca domatesle kapatın. Ardindan tepsi icerisine yatirin ve uzerine dolma sosunu ekleyin. Tepsiyi alüminyum folyo ile kapattiktan sonra, onceden 200 dereceye isitilmiş firinin orta rafina surun ve 90 dk.pisirin. Sure bitiminde folyoyu tepsi uzerinden alin ve 15 dakika kabakların uzerini kızartin.AFIYET OLSUN.