

Kabak Cicegi Dolmasi

Malzemeler

Toplayabildiginiz kadar kabak cicegi
Her bir kabak cicegi icin silme 1 tk pirinc
(15 adet icin)
1 kucuk sogan
1 domates rendesi
Kimyon
Tuz
Karabiber
1 fincan zeytinyagi
1 sb ilik su

Yapilisi

Sabah erkenden acilmis kabak ciceklerinden toplayalim. Iyice yikayip icindeki tohumu ve disindaki sapi cicege zarar vermeden cikaralim. Dibi delinse de sorun degil, atmayin.Ici icin zeytinyagini tavaya koyup soganlari kavuralim. Ustune yikadiginiz pirinci suzup ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. Ustune domates rendesini ve baharatlari da ekleyip biraz pisirin ve altini kapatalim.Zeytinyagli sarma icini nasil seviyorsaniz oyle hazirlayabilirsiniz. Ben kus uzumu ya da fistic sevmedigimden koymadim.Iyice yikanip suzulmus yapraklara ici doldurup tencereye dizelim. Ustune porselen bir tabak kapatalim.Ilik suyu ekleyelim. 20 dakika pisirelim. Dolmalar soguyana kadar tencerede kalsin. En son ustune biraz daha zeytinyagi gezdirip buzdolabina koyalim. Soguk servis yapin.