

Kabak Cicegi Dolmasi

Malzemeler

500 gram kabak cicegi

1 kase pirinc

1 adet domates

1 adet soğan

1/2 bag maydanoz

1/2 bag dere otu

1/2 bag nane

1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Kabak ciceklere sabah erken saatlerde gunesi gorup yapraklarini kapatmadan toplanir. Bir adet soğan incecik dogranir. Bir adet domatesinde kabuklari soyulup incecik kiyilir. Dogranan soğan yağda karistirilarak kavurulur. Bir kase pirinc yikanir ve soğanlarla bulusturulur. Soğan ve pirince, dogranan domatesler eklenir. Yarimsar bag dere otu be nane yapraklari ayiklanir. Yarim bag maydanozda kiyilir. Yesillikler ic harcla tuz serpilerek harmanlanir. Kabak ciceklerinin kenarlarindaki tuyler temizlenir. Kabak ciceklere acilip hazirlanan ic harcla doldurulup agzi kapatilir. Tencereye dizilen kabak ciceklerine su koyulup kaynatilir ve pistikten sonra tepsiye dizilir. Kabak cicegi dolmasi sunuma hazirdir...