

Kabak Dolmasi

Malzemeler

2 orta boy kuru sogan
7 tane kabak
250 gram yagli kiyma
1 Cay bardagi pirinc
1 Yemek kasigi domates salcasi
Yarim demet dereotu
Karabiber,
Kimyon,
Kuru nane,
Kekik,
Tuz,
1 fincan zeytinyag

Yapilisi

Kabakların icleri oyulur ve tuzlanır. Soganlar ince ince dogranir ve dere otu kiyilir. Kiyma, pirinc, baharatlar, salcanin yarisi, tuz ve yag da eklendikten sonra iyice karistirilir.

Kabakların icleri cok sikilmadan doldurulur.

Kabakların kapaklari kapatilir, tencereye dizilir.

Salcanin kalani iki bardak suyla karistirilir ve tencereye dokulur.

Yarim fincan yag da uzerine gezdirilir ve pirinçler pisene kadar kisik ateste pisirilir.