

Kabak Kabugu Plavi

Malzemeler

10 adet kabak

100 gr kiyma

2 su bardagi bulgur

3 adet domates

2 adet sogan

1 cay kasigi pul biber

Yapilisi

100 gr kiyma 2 adet yemeklik dogranmis soganla kavrulur. Kabaklarin kabuklari kalın bir sekilde soyulur, dogranip kavrulmaya devam eden kiymaya eklenir. 3 adet domatesin kabuklari soyulur ve kup kup dogranip kavrulan malzemelere ilave edilir. Biraz daha kavrulan harcın ortası havuz gibi acılır ve 2 su bardagi bulgur dokulur. Bulgurun uzeri kabak kabuklu harcla kapatilir, kavrulan malzemeler suyunu cekene kadar agir ateste biraz demlendirilir ve sonrasında 2 su bardagi sicak su dokulup pisirilir.

Kabak Kabugu Pilavi servise hazirdir.