

Kabakli Islim Kebabi

Malzemeler

4 adet orta boy kabak

Kofte Icin:

500 kg kiyma

2 -3 dilim bayat ekmek ici

1 orta boy kuru sogan rendesi

1 tane yumurta

1/2 demet maydanoz

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi tuz

1,5yemek kasigi domates puresi

1,5 su bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak kofteyi hazirlayalim biraz dinlensin.Kiymanin uzerine islatilip veya incecik ufalanmis ekmek icini ince ince kiyilmis maydanozu ve sira ile diger malzemeleri ilave edip iyice yogurup buzdolabina dinlenmeye birakalim.Diger tarafta dis kabuklarini kaziyip yikadigimiz kabaklari, uzunlamasina 3 'e veya 4'e bolelim..Dilimlenmis kabaklari hafifce kizartin.Ben uzerlerine yumurta fircasi ile yag surerek kizartiyorum.Butun kabaklarin kizartma islemi bitince sogumaya birakin.Buzdolabinda dinlenmekte olan kofte hamurunuzu yumurta buyuklugunde parcalar kopararak sekiler verelim.Mumkunse yagsiz bir tavada hafifce her iki tarafini kizartin.Kizarmis kabagin bir ucuna kofteyi yerlestirip rulo sarin ,kurdanla acilmamasi icin tutturun.Asagida fotograflamaya calistigim gibi.Tum sarma islemi bitince uygun bir tepsiye dizin.Domates puresi ile suyu karistirip sarilmis kabaklarin uzerine dokun.200 derecedeki firinda 20-25 dakika pisirin.Ilk sicakligi cikinca servis edin
ellerimize saglik