

Kaburgali Kuru Beyaz Kabak Dolmasi

Malzemeler

Yarim kg butun kaburga
1 bag kuru beyaz kabak
Yarim kg yagsiz kuzu kiyma
2.5 su bardagi pirinc
2 adet sogan
Yarim demet maydanoz
1 tutam reyhan
3 dis sarimsak
1 cay kasigi sumak eksisi
1 corba kasigi domates salcasi
1 corba kasigi biber salcasi
1 cay bardagi sivi yag
Tuz, kimyon

Yapilisi

Kabaklar ipinden cikartilip kaynar suda haslanir. Suzgece alinarak suzulmeye birakilir. Diger tarafta ic malzemesi icin kiyma, yemeklik dogranmis sogan, pirinc, kiyilmis maydanoz, biber ve domates salcasi, sarimsak, sivi yag, reyhan ve baharatlar eklenip malzeme ozlesene kadar karistirilir. Ic malzemesi haslanmis kabaklarin icine doldurulur. Tencereye butun kaburga yerlestirilir. uzerine doldurulmus kabaklar dizilir. Uzerlerine sicak su ve sumak eksisi gezdirilir. Kaynayana kadar harli ateste daha sonra kisik ateste pisirilir.