

Kak Dolmasi

Malzemeler

Ince kesilerek kurutulmus kara kabak seritleri (200 gr kadar)

İci İcin:

100 gr yağlı koyun kıyması

1 su bardağı ince bulgur

1 tane büyükçe yemeklik kıyılmış kuru soğan

1-2 adet ince kıyılmış yeşil biber

1/2 demet ince kıyılmış feslegen

1/2 demet ince kıyılmış maydanoz

1/2 demet ince kıyılmış taze nane

Tuz, karabiber, pul biber

Üzeri İcin:

1 büyük kase yogurt

3-4 diş dövülmüş sarımsak

Yogurt Ustu:

1-2 yemek kaşığı sade yağ veya tereyağ

1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

Serit şeklinde kurutulmuş kabakları sıcak suda haşlayın, iç malzemesini iyice karıştırın elinizi suya batırarak iç harcından ceviz büyüklüğünde alın kabak seridine sarın, tencereye dizin üzerine 1 su bardağı su koyun iyice pismesini sağlayın, Pisince üzerine sarımsaklı yogurt ve yağ kızdırıp dokun. Dolmanın en önemli özelliği seritler halinde kesilmiş ve kurutulmuş kara kabaktır. Ellerimize sağlık