

Kara Kabak Dolmasi

Malzemeler

2 tane kara kabak
1 Corba kasigi dolmalik pirinc(biraz pilavlik bulgur ilave edilebilir)
150 gr orta kuzu koyun kiymasi karisimi
Tencerenin dibi icin kemik parcalari
1 yemek kasigi karisik biber ve domates salcasi
1 tane buyuk rendelenmis boy domates
1 adet incecik kiyilmis sogan
2-4 dis ince kiyilmis sarimsak
1 corba kasigi margarin
1/2 demet kiyilmis maydanoz
1/2 demet kiyilmis dereotu
1 yemek kasigi kuru nane
Tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle kara kabagin icini oyun sonra yikayin, ic harci icin kiymayi,ayiklanip yikanmis pirinci,kabugu rendelenmis domatesleri, sogan,sarimsagi, maydanozu, dereotunu, baharatlari,salcanin yarisini, margarinin yarisini, tuzu koyup iyice yogurun ,fazla siki olmayacak bicimde kara kabagi doldurun, dolmanin agzini kendi ust kabagi ile kapatın , tencerenin dibine dizilen kemiklerin uzerine duzenli bir bicimde tencereye dizin. Ustunu ortecek kadar salcali su koyun, kalan margarin de ilave edildikten sonra uzerine dolma kapagi ve duz bir tabak koyarak,orta ateste pisirin.Kabaklar yumusayip iclerindeki pirinc pisince atesten indirin, dolmalar servis tabagina yerlestirin.Dilerseniz uzerine dereotu veya yogurt koyarak servis yapabilirsiniz. Dolmanin kiymasi yagli olursa daha lezzetli olur.ellerimize saglik