

Kuru Kabak Sarmasi

Malzemeler

200 gram kuru kabak

2 yemek kasigi salca

Ic harci icin:

Yarim kg kiyma

1 su bardagi ince bulgur

1 su bardagi pirinc

1 soğan

1 kase kuru domates

Isot, nane, kekik, sumak pul biber, kimyon, tuz

4-5 yemek kasigi sivi yag

Uzeri icin:

2 yemek kasigi tereyagi

Pul biber

Servis icin:

Sarimsakli yogurt

Yapilisi

Kuru kabaklar bir gece onceden islatilir. Kabaklar suzulmeye alinir. Ic harc icin kiyma, ince bulgur, ince dogranmis soğan, pirinc, dogranmis domates, sivi yag ve baharatlar karistirilip yogurulur. Kabaklar 5-6 cm eninde kesilip ic harc ile doldurulup sarilir.

Tencereye dizilen sarmaların uzerine sicak su ile acilmis salca gezdirilir. Pisirilip servis tabagina alinan sarmalar sarimsakli yogurt ve tereyaginda yakilmis pul biber gezdirilir.