

Maras Usulu Acili Kabak Dolma

Malzemeler

10 adet oyulmus taze kabak
ic harci icin;
250 gr et
2 su bardagi pirinc
1 su bardagi pilavlik bulgur
1 tatli kasigi nane
1 tatli kasagi toz sumak
1 cay kasigi karabiber
1 tatli kasigi reyhan
1 tatli kasigi kirmizi biber
1 demet maydonoz
1 buyuk sogan
3 dis sarimsak
1 yemek kasigi salca
1 adet limon suyu
tuz
1 cay bardagi yag

Yapilisi

Oncelikle pirinc ve bulguru yikayalim. Icine sogani yemeklik olarak dograyalim. Sarimsaklari rendeleyelim. Eti ve tum baharatlari icine ekleyip limon ve yagi da ilave edelim. Hepsini bir karistirdiktan sonra kabaklari doldurup tencereye dizelim. Uzerini gecmeyecek kadar suyla kisik ateste yaklasik 45 dk pisirelim. Afiyet olsun.