

Firikli Kabak Dolması

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 16/10

Gaziantep firikli kabak dolması kabağın firik ve kıyma ile doldurarak isli kokulu, sulu ve dengeli bir dolma hazırlar.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık kabak
- 0.8 su bardağı Firik
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Firigi 10 dakika sıcak suda bekletin, sonra süzün.
- Soğanı ince doğrayın, kıyma ve rendelenmiş domatesle iç harcını hazırlayın.
- Dolmalık kabakların içini oyup firikli harçla gevşekçe doldurun.
- Dolmaları tencereye dizip su ekleyin, kapağı kapatın.
- Kabaklar ve firik yumuşayana kadar 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Firigi yarım pişmiş kullanmak dolmaların içinin taşmadan açılması için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında yoğurt ve birkaç limon dilimi bulundurun.

Alerjenler

Gluten