

Kabak Dolması

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 16/10

Oyulmuş kabakların pirinçli kıyma harçla doldurulduğu ev usulü tencere yemeği.

Malzemeler

- 10 adet Kabak
- 250 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

- Kabakların içini oyun ve ağzını temizleyin.
- Kıymayı kanı pirinç, rendelenmiş soğan, salça, maydanoz, zeytinyağı tuz ve naneyi karıştırın.
- Kabakları harçla doldurun ve tencereye dik yerleştirin.
- Kabakların yarısını gelecek kadar sıcak su ekleyin.
- Kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabakları tamamen doldurmayı pirinç pişerken şişeceği için üstte 1 cm boşluk bırakın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla servis edin.