

Kilis Ş1hMahş1

Toplam 80 dk

Haz1rl1me 35 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~460 kcal

Aç1lbar110/10

Kilis ş1hMahş1, k1zart1mkabaklar1k1ymayla nohutlu içle doldurup yoğurt ve domatesli sosla sunan özel bir yöresel yemektir.

Malzemeler

Kabak için

- 6 adet Kabak
- 1 su bardağ 1 yağ

İç harç için

- 300 gr Dana k1yma
- 1 su bardağ 1 Haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı 1 Dolmalık 1st1k
- 1 yemek kaşığı 1 Domates salças1
- 1 tatlı kaşığı 1 Tuz
- 0.5 çay kaşığı 1 Karabiber

Sos için

- 1.5 su bardağ 1 Yoğurt
- 2 diş Sar1msak
- 1 su bardağ 1 Domates püresi

Yap1ş1

1. Kabaklar1alacal1soyun, içlerini dikkatle oyun.
2. Kabaklar1k1zg1r1yağda 4 dakika hafif renk alana kadar k1zart1n.
3. Kuru soğan1doğray1nk1ymayla birlikte tavada 8 dakika kavurun.
4. Haşlanmış nohut, dolmalık 1st1k, domates salças1tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika pişirin.
5. Kabaklar1iç harçla doldurup f1r1kab1n1dizin.
6. Domates püresini ekleyin, 190°C f1r1n1de 25 dakika pişirin.
7. Yoğurt ve ezilmiş sar1msak1karş1r1s1hMahşiyi sar1msak1yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabaklar1tamamen yumuşatmadan k1zartmak1r1nde iç harçla dağı1lmaladırlı pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, pirinç pilav ve sumaklı noğunla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş