

Firikli Kabak Dolması

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 6/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Kabakları soyup iç duvarlarını çok inceltmeden hazırlayın.
2. Firik, pirinç, salça, soğan ve baharatla iç harcını karıştırın.
3. Kabakları harçla üçte iki doldurun, firik şişince kabak çatlamasın.
4. Kabakları tencereye dizip sıcak su ve ekşi sosu ekleyin.
5. Dolmaları 24 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Firigi yarım pişmiş kullanmak dolmaları için taşmadan açılması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten