

# Hakkari Doleme

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Hakkari doleme, ince bulgurlu kıyma köftelerini bal kabağı soğan, nane ve hafif tatlısuyla aynı tencerede pişirir.

## Malzemeler

- 350 gr Dana kıyma
- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Yumurta
- 700 gr Bal kabağı
- 4 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kıyma ince bulgur, yumurta, kimyon, pul biber ve tuzu 8 dakika yoğurun.
2. Harcı beviz büyüklüğünde köftelere ayırın.
3. Bal kabağı küp, soğanları mayı doğrayın.
4. Tencereye yağ, soğan ve kabağı katman halinde dizin.
5. Köfteleri kabakları üstüne yerleştirip şeker ve nane serpin.
6. 1.5 su bardağı sıcak su ekleyip kapağı kapalı 30 dakika pişirin.
7. Tencereyi 5 dakika dinlendirip dağılmadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri kabağı üstüne nazik yerleştirmek tencerede dağılmalarını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve kuru nane ile derin tabakta sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiř