

# Kabak Dolması

Toplam 115 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 16/10

Oyulmuş kabakların pirinçli kıyma harcıyla 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

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

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, üzerine sıcak zeytinyağı gezdirip yanından dilimi koyun.