

Kilis Ş1hMahş1

Toplam 80 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~460 kcal

Açılış 10/10

Kilis ş1hMahş1, kızartılmış kabaklar k1ymalı nohutlu içle doldurup yoğurt ve domatesli sosla sunan özel bir yöresel yemektir.

Malzemeler

Kabak için

- 6 adet Kabak
- 1 su bardağı S1 yağ

İç harç için

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

Sos için

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Domates püresi

Yapılış

1. Kabakları alacak boyun, içlerini dikkatle oyun.
2. Kabakları kızartma yağda 4 dakika hafif renk alana kadar kızartın.
3. Kuru soğanı doğrayın k1ymayla birlikte tavada 8 dakika kavurun.
4. Haşlanmış nohut, dolmalık st1k, domates salçası, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika pişirin.
5. Kabakları iç harçla doldurup fırında pişirin.
6. Domates püresini ekleyin, 190°C fırında 25 dakika pişirin.
7. Yoğurt ve ezilmiş sarımsak karışımını ş1hMahşiyi sarımsaklı yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabakları tamamen yumuşatmadan kızartmak fırında iç harçla dağılma riskini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, pirinç pilav ve sumaklı noğunla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş