

Yaz Dolması: (4-8 kişilik)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 4 adet kabak
- 100 gr. (1 çay bardağı) pirinç
- 250 ml. (2.5 çay bardağı) su
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 50 gr. (1 çay bardağı) küp doğranmış beyaz peynir
- 60 gr. (3 yemek kaşığı) badem
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen
- 2 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet küp doğranmış domates
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Kabı yağlamak için:

- 15 gr (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Kabaklarımızı ortadan ikiye keserek az tuzlu suda hafif yumuşayınca kadar haşlıyoruz. Haşlanan kabağımız ılındıktan sonra ortasını kaşık yardımıyla oyarak boşaltıyoruz. **Teremyağ** ile yağladığımız fırın kabımıza kabaklarımızı diziyoruz. **Teremyağ**'ımızı eritip içine yıkanmış pirincimizi ve ölçülü suyumuzu ekleyip pişiriyoruz. Pirinçlerimiz piştikten sonra içine diğer malzemeleri ekleyip karıştırıyoruz. Pirinçli karışımı kabaklarımızın içine dolduruyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dk kadar pişirip sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Kabaklarımızı sonradan tekrar pişireceğimiz için başlangıçta çok fazla haşlamamalıyız. İsterseniz içine mantar da ekleyerek ekstra bir lezzet kazanabilirsiniz.