

Melike Horoz-İstanbul

Tavuklu Yemiřli Girit Dolması

Malzemeler

250 Gr. Tavuk Sote

1 Ad. Domates

1 Ad. Kuru Soğan

1/2 Demet Maydanoz

2 Ad. Sivri Biber

1 Yemek Kaşığı Domates Salçası

1 Çay Bardağı Pirinç

2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Yemek Kaşığı Ceviz İçi

2 Yemek Kaşığı Antep Fıstığı

Tuz, Pul Biber, Karabiber, Kekik, Su

5 Ad. Girit Kabağı

1-Tencere ocağı konularak sıvı yağ eklenir, ardından yemeklik küp küp doğranan soğan ve sivri biber tencereye konularak sotelenir ve tavuklar eklenir. Daha sonra küp doğranmış domates ve salça eklenerek karıştırılır.

2-Pirinçle birlikte baharatlar, yemişler eklendikten sonra göz kararı su ilave edilir. Doğranmış maydanozlar da eklenip 5 dakika kadar hepsi pişirilir. Ocağın altı kapatılarak tencerenin ağızı kapalı şekilde dinlenmeye bırakılır.

3-Kabakların içleri oyulduktan sonra içlerine biraz karabiber dökülür. Ardından demlenen tavuklu iç harcı kabakların içine doldurulur ve kabakların ağız kısımlarına domatesten kapak yapılır. Tencereye dizilerek, su konulur. Orta ateşte kabaklar hafif yumuşayana kadar pişirilir.

4-Bir tencerede tereyağı eritilir, domates salçası ve biraz su eklenerek salçalı sos yapılır.

5-Kabak dolmaları salçalı sos, yoğurt ve maydanoz eşliğinde servis edilir.