KABAK EKŞİSİ

250 gram orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
10 adet orta büyüklükte kabak
10 adet dolma biberi
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı nar ekşisi
10 - 15 dal maydanoz
10 - 15 dal dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığıkarabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
Kızartmak için:
1 - 1,5 su bardağı sıvıyağ

Önce kabakların kabukları kazınır, enine 2 ya da 3'e kesilir. Dolma oyacağı yardımıyla içi oyulur. Biberlerin de tohumlu kısımları oyarak çıkarılır.
Tavaya yağ konur, ısınca kabaklar atılır, renk alacak kadar kızartılır. Biberler de aynı şekilde kızartılır.
Daha sonra iç malzemesi hazırlanır; tencereye tereyağı konur, eriyince ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine kıyma eklenir suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Yıkanmış, suyu süzülmüş pirinç ilave edilir, birkaç dakika çevrilir.
Salçanın yarısı, nar ekşisi, tuz, karabiber, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz katılır, karıştırılır, ateşten alınır.
Hazırlanan iç, oyulan kabak ve biberlere gevşek olacak şekilde doldurulur, tencereye dizilir.
Ayrılan salça ve su karıştırılır, dolmaların üzerine dökülür.
Orta ateşe yerleştirlir, kapak kapatılır, kaynayınca ateş kısılır, 25 dakika daha pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kabak ekşisi Malatya'ya has bir tariftir. Orijinal tarifte nar ekşisi yerine erik ekşisi kullanılır.