KABAK SARMASI

5 adet kabak
2 adet orta boy soğan
300 gr kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Kabakların kabukları soyulur. Boyuna cetvel gibi ince dilimlenir.
Uzun bir mutfak havlusu tezgaha serilir. Kabak dilimlerinin aralarına tuz serperek üst üste konur.
Kabak dilimleri yumuşayana kadar en az 20 dakika bekletilir.
Bu arada ince kıyılmış soğan ve bulgur elle ovulur.
Üzerine yağın, salçaların yarısı,kuru nane, kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir köfte yapar gibi 10 dakika yoğrulur.
Sonra bekleyen kabak dilimlerinin üzerine bir kat daha kağıt havlu konur, biraz bastırarak fazla suyu alınır.
İç harçtan ufak ceviz kadar parçalar alınır, kabak diliminin kenarına konur ve rulo yapılır, kat yere aşağıya gelecek şekilde tencereye dizilir.
Sarma işlemi tamamlandıktan sonra kalan salçalar, sıvıyağ ve su iyice karıştırılır, sarmaların üzerine gezdirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır. 25 dakika pişirilir.
Ateşten aldıktan 10 dakika sonra servis yapılabilir.

Not: Aynı tarif patlıcan kullanarak da hazırlanabilir.