



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞIHILMAHŞI



- 1 Kg. düzgün dolmalık kabak
- 500 Gr. kıyma
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Fincan sıvıyağ
- Yarım su bardağı iri dövülmüş leblebi
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1,5 Su bardağı yoğurt
- 6 Diş sarımsak
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Kabakların içi kabak oyacağı ile az oyulur, bütün olarak kızartılır.
- # Soğan yemeklik doğranır, yağda pembeleşene kadar kavrulur, kıyma eklenir kavrulur, üzerine tuz, karabiber serpilir, ocaktan alınca dövülmüş leblebi eklenir.
- # Kızarmış kabaklara kıymalı iç doldurulur.
- # Yayvan bir tencereye doldurulmuş kabaklar yatay olarak konur.
- # Üzerine 1 su bardağı sıcak su konur, orta ateşte 10 – 15 dakika pişirilir.
- # Servis tabağına kabak dolmaları konur, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Şihilmahşı Kilis'in yöresel yemeğidir. Anlamı, 'dolmaların şahı' dır.