



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Pendirli Balqabaq Dolması

Peynirli Kabak Dolması



- 6 Ədəd incə balqabaq
- Yarım su stəkanı yağlı ağ pendir rəndəsi
- 1 Su stəkanı pendir pendiri
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı toz bibər
- 7 - 8 Budaq cəfəri
- 7 - 8 Budaq şüyüd
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Dolu çorba qaşığı kərəyağı

Balqabaqların qabıqları qırxiyar, eninə bir neçə parçaya kəsildikdən sonra, oyular. Pendir pendiri, ağ pendir rəndəsi, qiyılmış şüyüd, cəfəri, toz qırmızı bibər, qara bibər və duz qarışdırılır.
Oyulan balqabaqların içinə pendirli qarışıq çox zəif olmayacaq şəkildə doldurulur.
Balqabaq dolmaları şaquli olaraq qazana düzülür. Hər dolmanın üzərinə fındıq qədər kərəyağı qoyular, bir su stəkanı isti su gəzdirilər.
Qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə balqabaqlar yumşalana qədər bişirilər. İsti xidmət edilir.

Not: Pendirli balqabaq dolması, Osmanlı mətbəxindən günümüze gəlmiş ləzzətli bir yeməkdir.