



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK DOLMASI (ARAPGİR MALATYA)

6 adet alabalık
2 kase kısırlık bulgur
2 tane soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı kıyılmış reyhan
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı pulbiber
125 gr tereyağı
Üzerine 1/2 bağ dereotu

İki soğan rondo da kıyılır, sıvı yağ ile karıştırılıp eritilen tereyağında kavrulur. Üzerine birer kaşık domates ve biber salçası eklenir. Baharatlardan reyhan, pul biber ve karabiber de serpilerek malzemeler güzelce kavrulur. Islatılan bulgur kavruan malzemelerle buluşturulup üzerine tuz serpilerek kavrulur. İçleri temizlenmiş altı alabalığın içi tuzlanıp bulgurlu harçla doldurulur. Doldurulan alabalıklar tencerede bulgurun üzerine dizilir. Balıkların üzeri de pilavla kapatılır ve sıcak su eklenerek kapağı kapatılıp pişirilir. Pişen yemek ters çevrilerek servis tabağına alınır ve üzeri dereotuyla süslenir.