



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYPAZARI DOLMASI (ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Kıyma  
Soğan  
Kuyruk yağı  
Maydanoz  
Dereotu  
Pirinç  
Limon  
Arzuya göre katılan baharatlar

Yukarıda sıralanan malzemelerle dolmanın içi hazırlanır. Yaprağa sarılır. Beypazarı dolması yapılırken dikkat edilmesi gereken hususlar ise; ince ve gevşek sarılması veya üzerine pişerken de sıvı yağ dökülmesidir. Beypazarı yemeklerinin orta direği olan Beypazarı dolması'nın lezzetinin sırrı parmak kalınlığında, damarsız ve ince kara üzüm yapraklarıyla sarılan özel dolma içinde gizlidir.

Not: Misafirperverliği, yöresel konuşma özellikleri, evleri, sokakları, yöresel yemekleri ile Beypazarı dışarıdan gelen herkesin dikkatini çekmektedir. Yöresel yemek yapan tüm restoran ve lokantalarında Beypazarı dolmasına rastlamak mümkündür. Ayrıca yörede gerçekleştirilen festivallerle, yarışmalarla da yerli ve yabancı turistlere tanıtılmakta böylece yayılma alanı her geçen yıl genişlemektedir.