



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİLDİK DOLMASI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. sert küçük domates
300 gr. yağlı kıyma
1 su bardağı pirinç
2-3 baş kuru soğan
1 kaşık salça
3-4 kaşık tereyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Küçük sert domateslerin (bildik domatesler) içi oyularak dolmalık hazırlanır. Kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber, salça, karıştırılarak dolmanın içi hazırlanır. Hazırlanan iç, domateslere doldurulur. Bir tencerenin dibine kemikli et parçaları dizilir. Üzerine domateslerden çıkartılan iç kısımlar konur. Onun üzerine de dolmalar dizilir. Bir kaşık yağ ve yeterince su, ilavesiyle pişirilir.

