



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİLDİK DOLMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg bildik (küçük domates)
250 gr kemikli et
300 gr yağlı koyun kıyması
2 su bardağı pirinç
1 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı yağ
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Küçük ve sert domatesleri yıkayın ve kapaklar açarak içlerini oyun. Diğer tarafta pirinç, kıyma, küçük küp şeklinde doğranmış veya rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber, domatesten çıkan içler, salça ve doğranmış maydanozun hepsini bir arada az su ilavesi ile yoğurun.

Hazırlanan içi, dolmalık domateslerin içine doldurun ve kapaklarını kapatın. Tencerenin dibine yıkanmış kemikli et veya kemikleri dizin.

Üzerine, hazırlanan dolmaları yerleştirin.

Dolmaların üzerine birer parça tereyağı koyun. Sıcak su ilavesi ile kaynamaya başlayınca kısık ateşe alarak pişirin.

Not: Kemikli et veya kemik yerine, et suyu da kullanılabilir. Bazı ilçelerimizde iç karışımına reyhan da karıştırılır. Merkez ve ilçelerde bu dolma biber, patlıcan, asma yaprağı ve bildik domates ile karışık olarak ve içine pirinç yerine bulgur kullanılarak hazırlanır.

