



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİLİNA DOLMASI (ÇEKYA)

1/2 Su Bardağı Ceviz İçi
1/2 Su Bardağı Fındık İçi
1/2 Su Bardağı Fıstık İçi
3 Çorba Kaşığı Kavrulmuş Susam
4 Çorba Kaşığı Bal
1 Su Bardağı Kuru Kayısı
1 Su Bardağı Hurma
1/2 Su Bardağı Kuru Üzüm
200 gr. Kaymak
SOSU İÇİN:
1/2 Su Bardağı Pekmez
100 gr. Muşmula
1 Çay Bardağı Su
HAMURU İÇİN:
2 Su Bardağı Süt
1/2 Su Bardağı un
1 Çay Bardağı Şeker
2 adet Yumurta
6 Çorba Kaşığı Tereyağı

Dolma içi malzemelerinin tümünü mikserde püre haline getirin. Bilina malzemeleri olan süt, şeker, un ve yağı bir kaba koyup çırpma teli ile iyice karıştırın. Teflon tavayı hafifçe yağlayıp, orta büyüklükte bir kepçe yardımıyla içine karışımından dökerek orta ateşte krep şeklinde pişirin. Hazırladığınız harcı içine sürüp dolma şeklinde sarın. Sosunu ilave ederek servis yapın.
SOSUN HAZIRLANIŞI VE SUNULUŞU Muşmula ve pekmezi ocağa koyup 15 dakika kaynatın ve süzdürün. Soğuttuktan sonra bilina dolmalarının üzerine ya da kenarına dökerek servis yapın.



Fotoğraf "yeni numara" tarafından gönderildi. 21.09.2015