



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ YAVAN DOLMA (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 su bardağı dolma içi (ince bulgur ve aşlık karışımı)
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı salça (domates / biber karışımı)
1,5 kg. salamura yaprağı
1 su bardağı erik kurusu
1 yemek kaşığı reyhan
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
Üzeri için;
4 adet kuru soğan
4 kaşık tereyağı
2 yemek kaşığı salça

Bir kabin içinde dolma içi bir bardak sıcak su ile ıslatılır. Reyhan ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber, salça içine atılır. Kaşıkla iyice karıştırılır. Tuzu iyice çıkarılmış yapraklar masaya serilip zeytinyağlı dolma gibi ince ve uzun sarılır. Tencereye dizilir. Aralarına yıkanmış kuru erikler serpilir. Dizme işlemi bittikten sonra üzerine 1 bardak kadar sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır.

Sosu için; kuru soğan ince kıyılarak bol yağda kavrulur. İçine salça eklenir. Hazırlanan sos dolmanın üzerine yayılarak kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Suyu bittikçe ilave edilir.

Not: Sıvı yağın konması parlaklık verir. Bu dolmanın etinin olmaması sebebiyle yörede **YAVAN DOLMA** ismiyle anılır.

