



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞALGAM DOLMASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

Kıyma, karabiber, pirinç, bulgur yoğrulur. Küçük köfteler haline getirilir. Başka bir tencerede şalgam tuzlu suda az haşlanır. Daha sonra şalgam yelpaze gibi dilimlenerek kesilir, arasına köfteler dizilerek tencereye konur. Üzerine salça ve erik ekşisiyle sos yapıp dökülerek biraz daha pişirilir.