



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA DOLMASI (AMAYSA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo yarma
Yarım kilo bakla
250 gram kıyma
2 adet soğan
Yeteri kadar dereotu ve maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
1 yemek kaşığı çemen
1 kilo asma yaprağı
1 kilo kuzu ya da tavuk eti

Bakla akşamdan ıslatılır. Yarma, bakla, kıyma, soğan, dereotu, salça, yağ, tuz ve çemen harç olarak hazırlanır. Tencere içerisine kemikli et dizilir. Hazırlanan iç belli miktarda alınarak tuzu alınmış yaprak içerisine bohça şeklinde sarılıp tencere içerisine dizilir. Sarma işlemi bittikten sonra iki bardak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte bir saat kadar pişirilmeye bırakılır. Orta Boy iki adet kuru soğan yağda kavrulur, salça ve tekrar bir bardak su ilave edilerek beş dakika kaynatılır. Hazırlanan sos pişen yemeğin üzerine dökülür, tencere ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Servis yapılır.

Not: Bakla dolmasının yapımının ve kullanımının çok eskilere dayandığı bilinmektedir. Yemeğin en önemli malzemelerinden olan asma yaprağının Amasya yöresinde hemen hemen her evin bahçesinde bulunması ve yapımının kolay olması bakla dolmasının yörede hızla yayılmasını ve sevilmesini sağlamıştır. Yemek, yöre halkı tarafından bayramlarda, düğünlerde, kabul günlerinde vs. yapılmaktadır. Yemek özellikle düğünlerde mutlaka yapılır. (İçindeki bakliyatın bereket sembolü olması ve yeni evli çiftin evine bereket getireceği inancı önemli bir etkidir.)

Yıl içinde yüzlerce turist ziyaret ettiği Amasya'da çok sayıda yöresel yemek sunan lokanta bulunmaktadır. Bu lokantalardan biri olan Amasya Mutfağı, münüsünün ilk sırasında bakla dolmasına yer vermiştir. Böylelikle dolmanın yayılma alanı da genişlemiş bölgenin yerlileri tarafından çok sevilen yemek turistlere de tanıtılmış ve onların da beğenisine sunulmuştur.



