



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA DOLMASI (AMASYA)

Amasya Valiliği

200 gr. kuru bakla
1 baş soğan
2 su bardağı yarma
Yarım çay bardağı bulgur
1/2 kg. kıyma (koyun kuyruğu katılmış, yağlı)
1 kaşık salça
Biber, tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
Sarmalık yaprak

Bir gün önceden ıslatılan baklalar soyulur. Yarma, kıyma, kuru soğan, salça, biber, tuz sıvı yağ ile hepsi karıştırılır. Dolmanın konacağı tencerenin altına kemik konur. Yaprığın içerisine hazırlanan iç malzemesi konarak bohça şeklinde sarılır kemiklerin üzerine itinayla (dağıtmadan) döşenir. İki su bardağı su konarak kaynatılır. Kuru soğan eşliğinde servis yapılır.

Not: Dolmalar sarılırken birinin içerisine nişan konur. (Zeytin tanesi, kiraz, çeyrek altın gibi) bu nişan yerken kimin ağzına gelirse onun niyetinin olacağı rivayet edilir. Özelliği olan, besin değeri yüksek ve maharet isteyen yöresel bir yemektir. Amasya'dan başka hiçbir yerde yapılmaz.

