HAMUR DOLMASI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Normal ekmeklik undan hamur yoğrulur. Ceviz büyüklügünde hamurlar alınıp elle sekillendirilerek el ayası büyüklügünde açılır. Öte yandan bir tencereye kıyma, sogan, maydanoz, karabiber konularak hafifçe kavrulur. Kavrulan iç açılan hamur içine konularak hamur kapatılır ve ocakta içinde su kaynamakta olan tencereye atılmak suretiyle pisirilir. Burada pistigine kanaat edilen dolmalar kevgir ile alınarak baska bir kapta biriktirilir. Son asamada toz kırmızı biber ve tereyağı ile hazırlanan sos süzme yogurt ezmesi ile beraber dolmalar üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Aslında bu bir çesit mantıdır. Tek farkı şeklidir. Böyle olması kanımızca dokuma ile ugrasmaktan yemege fazla zaman ayrılamamış olmasından kaynaklanmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:110158 • adı:Hamur Dolması (Buldan Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:27