İLEBADA DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

https://www.afyonyemekleri.com

1 kg labada
1 su bardağı çekilmiş göce (kırılmış buğday)
1 su bardağı düğü (ince bulgur)
1 su bardağı sıcak su
2 baş soğan
Tuz, nane, karabiber, pul biber
Sosu için:
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı salça
Yarım fincan sıvı yağ
3-4 diş sarımsak

Göce ve düğü sıcak su ile ıslatılarak ağzı kapatılır ve kabarması için 5 - 10 dk. kadar beklenir.Bu arada ayrı bir tavada 2 baş soğan rendeleyerek yağda kavrulur ve içine baharatları eklenir. Soğanlar kabarmış olan karışımın içine ilave edilirek yoğrulur. Labadalar hafifçe haşlanır ve hazırlanan harç ile muska şekli verilerek sarılır ve tencereye yerleştirilir.Üzerine 1 çay bardağı ılık su ilave edilirek 30 - 40 dk. kadar pişirilir. Dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos olarak da tavada kızdırılmış yağa salça, nane ve kırmızı pulbiber ilave edilerek servis yapılır.

Not: İlebada yaprağı bazı yörelerde efelek ve pazı olarak da kullanılır



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 11.05.2020

© lezzetler.com tarif no:53344 • adı:İlebada Dolması (Afyonkarahisar) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:37