



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALDIRIK DOLMASI (DÜZCE)

<https://www.duzcetanim.com>

Malzemeler: 10 kişilik

500 gr. Taze kaldirik yaprağı veya kurusu (Kaldirik yöreye özgü karakteristik bir yaprak türü.)

1 adet limonun suyu

100 gr. katı yağ

1/2 lt. su

1/2 kg. yoğurt

Dolma harcının hazırlanışı:

300 gr. mısır unu

400 gr. ince kıyılmış soğan

1 adet yumurta

tuz, karabiber,

Bir tencerede bol su kaynatıp, limon suyunu kaynamış suya ilave ediyoruz ve kaldirik yapraklarını 3 dakika kadar kaynayan suda haşlıyoruz. 3 dakika sonunda yaprakları süzüp ve soğuk sudan geçirip, soğumaya bırakıyoruz.

Yarım lt. suya, 200 gr. kıyılmış soğanı, mısır ununu, yumurtayı, tuz ve biberi koyup, koyu bir kıvam alıncaya kadar karıştırıyoruz.

Tencerenin dibine birkaç yaprak yaydıktan sonra, hazırladığımız dolma harcı ile yaprakları sarıyoruz ve tencereye dizdikten sonra da kalan yapraklarla dolmanın üzerini örtüyoruz.

Kullanmadığımız 200 gr. soğanı, erittiğimiz yağ ile kavurup, üzerine su ilave edip, biraz daha kaynattıktan sonra dolmaların üzerine ilave edip ve 15 dakika kadar dolmayı pişirmeye devam ediyoruz..

Yoğurdu sıcak su dolu bir kabin içinde ılındırdıktan sonra ve dolma birlikte servis yapmaya hazırız.