PANCAR YAPRAĞI DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

https://www.afyonyemekleri.com

Malzemeler:
1 kg pancar yaprağı
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

Yapılışı:
Göce ve düğü sıcak su ile ıslatılırak demlenmesi için ağzı kapatılarak 5 - 10 dk. beklenir.Bu arada ayrı bir tavada 2 baş soğanı rendeleyerek yağda kavururuz. Baharatı da eklendikten sonra kabarmış olan karışımın içine ilave edilerek yoğururuz.
Pancar yaprakları hafifçe haşlandıktan sonra, hazırlanan harçlar kullanılarak yapraklar sarma şeklinde sarılır ve tencereye yerleştirilir.
Üzerine 1 çay bardağı ılık su ve yarım fincan sıvı yağ ilave edilirek yaklaşık 20 - 30 dk. pişirilir. Sos olarak tavada kızdırılmış bir miktar yağa salça, nane ve kırmızıpulbiber ilave edilir. Pişen dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt ve hazırlanan sos dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53345 • adı:Pancar Yaprağı Dolması (Afyonkarahisar) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:48