



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYDIN SARMALARI VE DOLMALARI

Aydın Valiliği

Etili ya da zeytinyağlı olmak üzere iki çeşittir dolmalar.

Doldurulduđu sebze kadar, içinde kullanılan harç bulunduğu yörenin zenginliğini anlatır. Aydın' da dolmalar ağırlıklı sebze ve bol yeşil ilavesi ile yapılmaktadır.

Kabak çiçeği yenilebilir çiçeklerin başında gelir. Kabak çiçeği dolması ise Ege denildiğinde ilk akla gelendir. Dolmanın da sarmanın da vazgeçilmezi pirinçtir.

Pirinç sarmanın en çok kullandığı malzemelerden biri olup mutfağımızda önemli bir yer kaplamaktadır.

Ciđer dolması, Osmanlıdan günümüze taşınmış Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden birisidir.

