



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA DOLMASI (TOKAT)

500 gr salamura yaprak
2 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı kuru bakla
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı reyhan
1 adet soğan
500 gr kemikli et
Yeteri kadar sıcak su
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı yağ

Kuru bakla 1 gün önceden ıslatılır ve ertesi gün kabukları soyulup ince doğranır. Kemikli et tencerenin dibine dizilir. Diğer malzemeler çiğ olarak harmanlanır. Hazırlanan iç malzeme yaprağa sarılır ve kemiklerin üzerine dizilir. Dolmaların üzerini geçmeyecek kadar sıcak su eklenir ve ağzı kapalı pişmeye bırakılır. Dolmaların pişmesine yakın küçük bir tavada yağda ince doğranmış soğan hafif pembeleştirilir ve salça eklenip bir iki kez daha çevrilir. Hazırlanan sos dolmaların üzerine yayılır ve pişirmeye devam edilir. Pişen dolmalar büyük bir servis kabına veya tepsiye ters çevrilir.

