



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAKLA DOLMASI (VEZİRKÖPRÜ SAMSUN)

Asma Yaprığı

½ Kilo kuzu kaburga

2 Su bardağı iç bakla.

1 Su bardağı kırık buğday (dolma içi)

2 Kaşık domates salçası

1 Adet kuru soğan

6 Adet taze soğan

1 Demet maydanoz

1 Demet dereotu

2 Yemek kaşığı tereyağı

1 Yemek kaşığı sıvı yağ

1 Yemek kaşığı zeytinyağı

1 Yemek kaşığı kuru reyhan

1 Çay kaşığı pul biber

1 Çay kaşığı karabiber

Sosu için:

1 Adet kuru soğan

2 Yemek kaşığı domates salçası

1 Yemek kaşığı tereyağı

2 Su bardağı iç baklayı ve 1 su bardağı kırık buğdayı yıkayıp geniş bir kaba alın. Üzerine 2 kaşık domates salçası, 1 yemek kaşığı kuru reyhan, pul biber ve karabiberi ilave edin. Taze soğan, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyıp malzemelerin üzerine ilave edin. Daha sonra 1 adet kuru soğanı yemeklik doğrayıp iç harcına ekleyin ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını üzerine gezdirip bütün malzemeleri güzelce karıştırın. Geceden suya koyduğunuz asma yapraklarını sıkıp suyunu süzün ve saplarını kopartın. Yaprakların saplı kısmı üstte kalacak şekilde avucunuza bir parça yaprak koyun. Hazırladığınız iç harcından 1 tatlı kaşığı dolusu yaprağın ortasına koyun ve sıkı sıkı kare biçiminde kapatın.

Yarım kilo kuzu kaburganın üzerine bıçakla çizikler atıp, üzerine karabiber ve tuzunu serpin. Kuzu kaburgaları tencerenin dibine dizip sardığınız dolmaları etlerin üzerine dizin. Dolmaların üzerine 2 yemek kaşığı tereyağı ekledikten sonra, yemeğin yumuşak olması için 1 yemek kaşığı da sıvıyağ ilave edin. Son olarak tencereye göz kararı su ekleyip dolmaların üzerine bir tabak kapattıktan sonra pişmeye bırakın. Suyu azaldıkça azar azar su ekleyip pişirin. Dolmalar pişince ters çevirerek servis kabına alın. Başka bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritip, yemeklik doğradığınız 1 adet kuru soğanı kavurun. Daha sonra 2 yemek kaşığı domates salçasını da ekleyip kavurmaya devam edin. Hazırladığınız sosu dolmaların üzerine gezdirip, servis yapın.