BAKLALI DOLMA (TOKAT)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

İç bakla
İnce bulgur
Domates salçası
Reyhan
Kuru soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Yağ

Bakla ıslatılarak kabuğu soyulur. Küçük parçalara bölünür. Diğer malzemeler karıştırılarak dolma içi hazırlanır. Daha önce salamura yapılmış asma yaprağına ince ince sarılır, tencereye dizilir. Kısık ateşte pişirilir. Yemek piştikten sonra ayrı bir tavada domates, soğan, sarımsak, baharat ve salça kavrulup yemeğin üzerine dökülür.

Not: Baklalı dolma yemeği Tokat il merkezinde ve özellikle de Turhal ilçesinde çokça yapılmaktadır. Yemek ?boduş? denilen kara bakladan da yapılır.

© lezzetler.com tarif no:105754 • adı:Baklalı Dolma (Tokat) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:23