



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI DOLMA (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuru bakla 1 Su bardağı
Yarma 1 Su bardağı
Bulgur 1 Su bardağı
Domates salçası 1 Yemek kaşığı
Pastırma 100 Gr.
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Çemen 1/2 Yemek kaşığı
Kakırdak 100 gr.
Maydanoz 1/2 Demet
Sıvı yağ 1/2 Çay bardağı
Üzüm yaprağı 1/2 Kg.
Etli kemik 1/2 Kg.
Tuz
Karabiber

Bakla bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün kabuğu soyulup ikiye ayrılır. Soyulmuş baklanın içine yarma, bulgur, küçük doğranmış pastırma, çemen, karabiber, kakırdak, kıyılmış dereotu ve maydanoz, tuz ve sıvı yağ konularak dolma içi gibi karıştırılır. Hazırlanan bu karışım taze tuzlu üzüm yaprağına konup kare kare sarılır (tuzlu üzüm yaprağı bir gün önceden suya konulup tuzdan arındırılır). Tencerenin altına pişmemiş etli kemik yerleştirilir. Dolmalar sarıldıkça tencereye dizilir. Üste bir porselen tabak kapatılır. Yüze çıkacak kadar su ve tuz konup pişirilir. Yeneceği zaman tencere ters çevrilip dolmalar servis tabağına aktarılır. Domates salçası tereyağında kızdırılıp dolmaların üstüne gezdirilir. İsteğe göre yufka ekmeği ile yenir.

