



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYPAZARI DOLMASI (ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Kıyma
Soğan
Kuyruk yağı
Maydanoz
Dereotu
Pirinç
Limon
Arzuya göre katılan baharatlar

Yukarıda sıralanan malzemelerle dolmanın içi hazırlanır. Yaprğa sarılır. Beypazarı dolması yapılırken dikkat edilmesi gereken hususlar ise; ince ve gevşek sarılması veya üzerine pişerken de sıvı yağ dökülmesidir. Beypazarı yemeklerinin orta direği olan Beypazarı dolması'nın lezzetinin sırrı parmak kalınlığında, damarsız ve ince kara üzüm yapraklarıyla sarılan özel dolma içinde gizlidir.

Not: Misafirperverliği, yöresel konuşma özellikleri, evleri, sokakları, yöresel yemekleri ile Beypazarı dışarıdan gelen herkesin dikkatini çekmektedir. Yöresel yemek yapan tüm restoran ve lokantalarında Beypazarı dolmasına rastlamak mümkündür. Ayrıca yörede gerçekleştirilen festivallerle, yarışmalarla da yerli ve yabancı turiste tanıtılmakta böylece yayılma alanı her geçen yıl genişlemektedir.