



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DELİ KIZ DOLMASI

1 bađ kara lahana  
1 su bardağı pilavlık bulgur  
1 orta boy sođan  
1 yemek kağığı acı biber salçası  
1 yemek kağığı domates salçası  
1 çay kağığı kimyon  
1 çay kağığı pul biber  
1 litre su  
Tuz  
Sıvı yağ

Yıkamış olan karalahanaları ince ince kesin.

Soğanı sıvı yağda şeffaflaşınca kadar kavurun. Ardından kavru lan soğanlara salça ilave edip, bir süre daha karıştırın.

Karalahanaları da tencereye alarak 3 malzemeyi birden kavurun. Malzemeleri sürekli karıştırarak, lahana ve soğanları yakmadan iyice öldürün.

Yıkamış olan bulguru da tavaya ilave edelim; tavaya soğuk su, tuz, pul biber ve kimyon ilavesi de yaparak kaynamaya bırakalım.

Malzemeler kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte bir müddet daha pişirelim.

Bulgur iyice pişinceye kadar, kısık ateşte turalım. İhtiyaç olursa biraz su ekleyerek, pişirmeye devam edebilirsiniz.

