



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA İÇİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

6 yumurta
1 yemek kaşığı salça
Yarım kg. yeşil mercimek
300 gr. çekilmiş yarma
2 baş soğan
200 gr. pastırma veya yağdan ayrılmış kuyruk kıkırdak
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon
Bir diş sarımsak
Tuz
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gr. koyun kuyruğu

Koyun kuyruğu küp şeker büyüklüğünde doğranır. Bir tavada kavrulur yağ eritilir. Kevgirden süzülerek yağdan ayrılır. Sıcak olarak tavada dövülür. Islatılmış mercimekler hazırlanır, süzülür soğan küp şeklinde doğranır. Bir çay bardağı sıvı yağda kavrulur. İnce ince doğranmış pastırmalar soğanın üzerine ilave edilir. Haşlanmış mercimek yıkanmış yarma eklenerek 1,5 su bardağı sıcak su ilave ederek dövülmüş kıkırdak ve baharat eklenir. Pilav kıvamına gelince altı kapatılır maydanoz (kıyılmış) eklenerek sıcak servis yapılır.

Not: Üzüm yaprağıyla bohça şeklinde sarılarak dolma gibi de yenilir.

