



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EKMEK DOLMASI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Fırından yuvarlak ekmeğın alınarak üstten bir parçası kesilip içi ekmeğın parçalanmadan çıkartılır. Öte yandan kıyma veya ciğeri hafif kavrulurak kuş üzümü, piriñç, maydanoz ile iç hazırlanır. Hazırlanan iç ekmeğınde açılan boşluğa doldurulur ve başlangıçta kesilen kısım yerine konularak ekmeğın ilk seklene getirilir. Bu şekilde hazırlanan ekmeğın dolmaları altlarına iki çubuk konularak suretiyle tepsiye dizilir. Ekmeğınlerin üzerine yağlı salçalı sos sürülerek ve tepsiye 1-1.5 su bardağı su konularak fırında pişirilir. Pişmenin tamamlanıp tamamlanmadığı tepsiye ilave edilen suyun çekmesi ile anlaşılır. Pişirilen ekmeğın dolmaları yanında yoğurt, cacık veya salata ile servis edilir.

Not: Bu yemek sadece Buldan'a özgü olup hatırlı kişilerin davetlerinde genellikle olması arzu edilir.

---