



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DOLMASI

- 1 adet yuvarlak ekmeđ
- 2 adet sođan
- 1 demet maydanoz
- yarım kilo kıyma
- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 ay kaşığı tuz

Yuvarlak ekmeğinizi satın aldıktan sonra birkaç gün bayatlatın. Daha sonra üzerinden kk bir kapak kesin. Elinizle iini tamamen boşaltın. Tavaya soğanı, yağı alıp üzerine kıyma ilave ederek soteleyin. Kıyma kavrulduktan sonra tuzunu ve maydanozu ekleyin ve daha sonra ekmeğin içinden çıkan parçalardan elinizle iyice ufalayarak ilave edin. Hazırladığınız karışım ekmeğin iini dolduracak miktarda olmalı. Hazırladığınız karışımı ekmeğin içine doldurun. Büyükçe bir tencereye bir su bardağı kadar su koyun. zerine uzun p şişlerle bir altlık hazırlayın. Doldurduđunuz ekmeği çubukların üzerine oturtun. Kapağını kapatarak ekmeğ yumuşayınca kadar pişirin.



Fotođraf "ayieđim" tarafından gönderildi. 08.05.2019