



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DOLMASI

<https://acunn.com>

- 1 adet yuvarlak köy ekmeđi
- 250 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 1 avuç ince doğranmış maydanoz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet patates
- 4 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Ekmeđi alın ve üst-orta kısmından kapak olacak şekilde yuvarlak bir parça kesin. Kestiđiniz parçayı bir kenara alın ve bu boşluktan başlayarak ekmeğin tüm içini elinizle çıkartın. Böylece ekmeğin sadece dış kabuk kısmı kalmış olacak. Boşalttığınız ekmeğ içlerini ellerinizle ufalayarak derince bir kaba alın ve bir kenara koyun. Soğanı ince ince doğrayın ve bir tavaya aldığınız yağda güzelce kavurun. Ardından kıymayı da ekleyerek kavurmaya devam edin.

Ufaladığınız ekmeğ içlerini ve ince doğranmış maydanozu da ilave edin ve güzelce karıştırın.

Baharatlarını da ekleyip, ocağın altını kapatın.

Hazırladığınız bu iç harçla ekmeğin içini güzelce doldurun ve bir kenara ayırdığınız kapakla ekmeğin tepesini tekrar kapatın.

Ekmeđten daha büyük olacak şekilde bir fırın tepsisini alın, içini güzelce yağlayın ve kabuğunu soyup kalın yuvarlak dilimler şeklinde doğradığınız patatesleri, tüm tepsi zeminini kaplayacak biçimde yerleştirin.

Zemine yerleştirdiğiniz patateslerin üstüne hazırladığınız ekmeğ dolmasını oturtun.

Et suyunu ekmeğin üstüne gezdirin ve tepsiyi ocağın üstüne alın.

Tepsinin üstünü kapatabilecek büyüklükte bir tencereyi, ekmeğ dolmasının üstüne ters çevirin. Böylece pişerken oluşacak olan buhar yardımıyla daha çabuk pişecektir.

Bu şekilde ocağa koyduğunuz tepsiyi ara ara kontrol ederek yaklaşık 1 saat orta ateşte pişmeye bırakın.

Piştirme süresinin sonunda patateslerin pişip, pişmediklerini kontrol edin. Eğer patatesler de piştirse dolmanız hazır demektir. Ardından dilimleyerek servis edin.



