# EKMEK DOLMASI

Aynur Akdemir

1 adet orta boy yuvarlak ekmek
250 gr kıyma
2 adet orta veya büyük baş soğan
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber

Ekmeğin üzerinden kapak şeklinde kesiyoruz. İç kısmını elimizle oyarak tamamen boşaltıyoruz. Bir tencerede yağı eritiyoruz ve çok ince kıyılmış soğanları, tuz ilavesiyle sararıncaya kadar kavuruyoruz. Sonra üzerine kıymayı ilave edip suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Bu arada salçayı, pul ve karabiberi de içine ilave edip en son çok ince kıyılmış maydanozunu da katıp ocağın altını kapatıyoruz. Daha önceden çıkardığınız ekmek içlerini de bu kıymalı harca karıştırıp içini boşalttığımız ekmeğin içine iyice dolduruyoruz. Ekmeğin kapağını da üzerine kapatıp eritilmiş tereyağıyla ekmeğin her tarafını yağlıyoruz. Büyükçe geniş bir tencerenin içine 7-8 su bardağı su koyup tencerenin üzerine de bir süzgeci (tencerenin içine düşmeyip tam üstünde kalacak büyüklükte olacak) yerleştirip ekmeği üzerine oturtuyoruz. Buharlama yöntemiyle suyu çekene kadar pişiriyoruz. Tencereye uygun süzgeç yoksa tencereye konulan su miktarını azaltıp tencerenin dibine 2 çatal koyup üstüne ekmeği oturtunuz. Kıyma yerine kuşbaşı et kullanılabilir. Hatta evde haşlanmış nohutunuz varsa o da ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:118106 • adı:Ekmek Dolması • gönderen:çömlek • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:30