



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK DOLMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

- 1 köy ekmeği
- 250 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- ½ demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- 1 kg kuzu kaburgası kemiği

Ekmeğin üzerinden ekmeğin şekli bozulmadan kapak kesilir ve içi çıkarılır.

Soğanlar olabildiğince küçük doğranır.

Tavaya yağ konulur, soğanlar ilave edilerek kavrulur, kıyma da ilave edilir.

Salça, tuz ve baharatlar eklenip iyice karıştırılır.

Maydanoz ince ince doğranır.

Ekmeğin çıkarılan kısmı bu karışıma ilave edilir, tüm malzemenin iyice karıştırılması sağlanır.

Hazırlanan harç ekmeğin içine doldurulur ve kapağı kapatılır.

Kuzu kaburgaları tencerenin dibine yerleştirilir, üzerine su ilave edilir ve içi doldurulmuş ekmeğin kaburgaların üzerindeki suyla temas etmeyecek şekilde ağzı kapalı tencerede suyun buharında pişirilir.

Sıcak olarak servis edilir.

