EKMEK DOLMASI

1 adet ekmek
500 gram orta yağlı kıyma
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 su bardağı su
Tuz

Ekmeği bir gün bekletin. Üzerinden yuvarlak bir kapak açıp, içini çıkartın. Çıkan içi elinizle ufalayın ve kenara alın. Kıymayı geniş bir tencereye alıp, suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine kıyılmış dereotu, karabiber ve tuz ekleyip, karıştırın. Ayrı bir yerde tereyağını etirip, kenara ayırdığınız ufalanmış ekmekleri kavurun. Kıymalı harca ekleyip, karıştırın. Soğuyunca ekmeğin içine doldurun. Kapağını kapatın. Ekmeği geniş ve yayvan bir tencereye oturtun. Et suyu ve suyu ayrı bir yerde kaynatıp, çorba kepçesiyle ekmeğin üzerine azar azar gezdirin. Ekmek suyu çektikçe, kısık ateş üzerinde kaynamaya devam eden et suyundan, kepçeyle üzerine gezdirin. Ekmeğin kabuğu yumuşayınca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73892 • adı:Ekmek Dolması • gönderen:Mehmet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:35