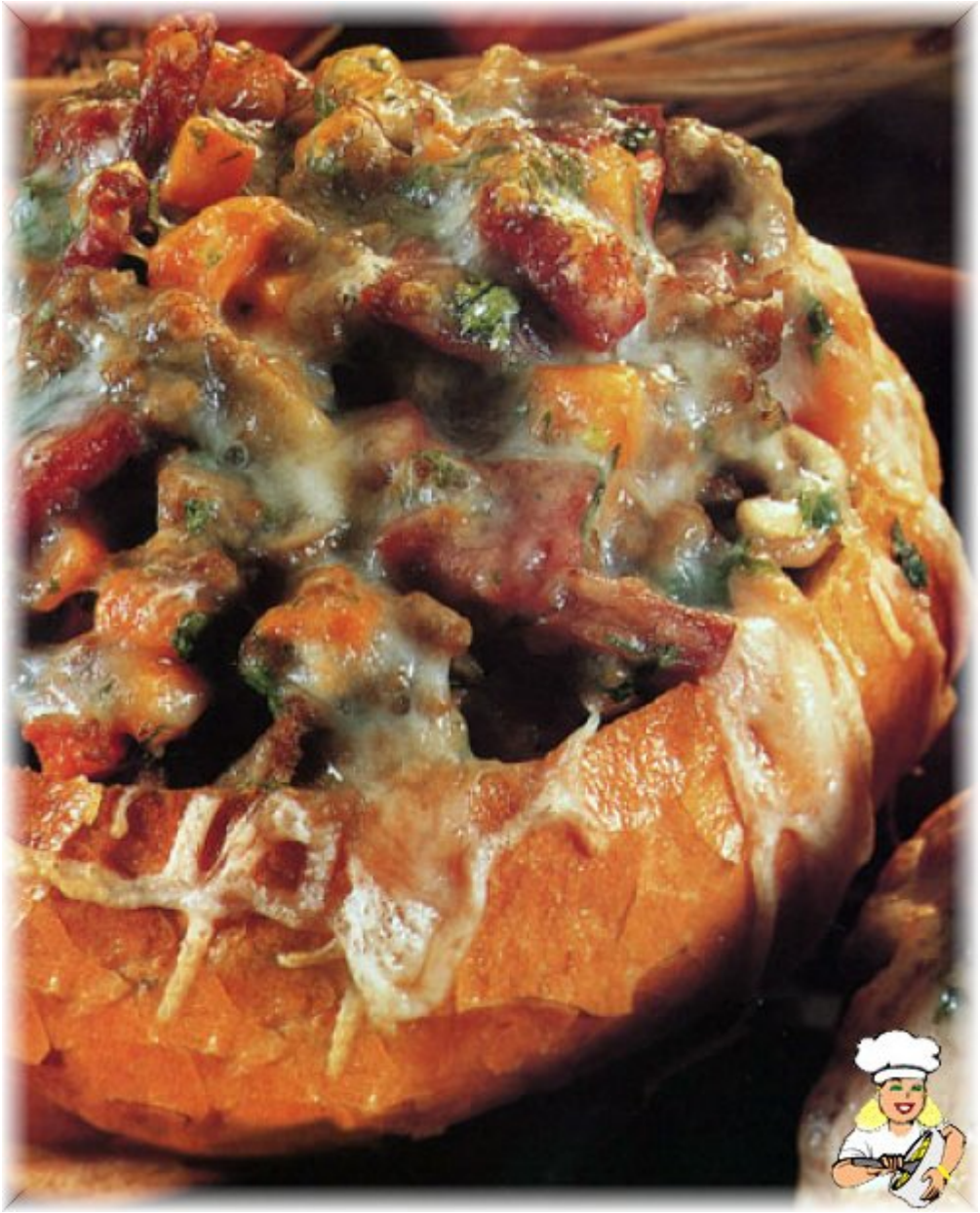
EKMEK DOLMASI

4 adet küçük veya 2 adet büyük sandviç ekmeği
10 dilim sucuk
100 gr kıyma
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
1 adet küçük havuç
4-5 adet mantar
1-2 adet taze biber
16 gr un (2 silme çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
75 gr rende kaşar

Küçük sondviç ekmeklerini ortadan kesip içlerini boşalta-larak küçük birer çanak haline getirin. Sucuğu, kıyma ve Luna ile kavurun. Küçük küçük doğranmış havuç, kıyılmış mantar, doğranmış biber, maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip biraz daha kavurun. Unu 1 çay bordağı su ile karıştırıp ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşten alın ve ekmekleri bu içle doldurun. Üzerine rende peynir serpip 220 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Not: Ekmek, sofralarımızdan eksilmemesi gereken temel bir besindir. Ancak fırınlarda satılan rafine edilmiş beyaz undan yapılmış ekmeklerin kalorisi yüksek, besin değeri düşüktür. Kabuğu ile öğütülmüş değişik tahıl unlarının kullanıldığı ekmekleri tercih edin. Ekmek dolmasını değişik içlerle hazırlayabilirsiniz. Ekmeğin içinden çıkardığınız kırıntıları kıyma, dolmalık üzüm, dolma fıstığı, karabiber, yenibahar ve maydanoz ile karıştırıp et suyu ile hafifçe ıslatarak farklı bir ekmek dolması hazırlayabilirsiniz. Peynir rendeledikten sonra rendenin zor temizlendiği bilinen bir problemdir. Bunu engellemek için rendeye biraz yağ sürüp sonra rendelemeyi deneyin. Yağ üzerinde kolayca kayan peynir yapışmayacak ve kolay rendelenecektir.



© lezzetler.com tarif no:89356 • adı:Ekmek Dolması • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:14