



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DOLMASI (SEFERİHİSAR İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr kıyma veya küçük kıyılmış kuşbaşı et parçaları
Tuz, karabiber, tereyağı
Et yada tavuk suyu

Fırından alınan özel ekmeğin altı yuvarlak şekilde kesilir. Ekmeğin içi özenle çıkarılır ve çıkarılan bu iç iyice ufalanır. Tereyağını tavada eritip içine kıyma yada etinizi ekleyerek iyice kavurun, tuz ve karabiberi ilave edilip bu karışıma iyice ufaladığınız ekmeğin parçaları da eklenerek güzelce harmanlanır. Bu dolgu malzemesi içi boşaltılmış özel ekmeğin içine sıkıştırarak yerleştirilir ve kesilen kapak kapatılır. Kapaklı ve ekmeğin rahatça sığacağı tavaya iki çatal yerleştirilir. Kesilen alt kısım altta kalacak şekilde ekmeğin dolmamız çatalının üzerine özenlice yerleştirilir. Üzerine tereyağı sürülür. Tavanın içine çataları örtecek kadar et ya da tavuk suyu konularak tavanın kapağı kapatılarak kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynarken arada kaşık yardımı ile kaynayan su ekmeğin üzerine gezdirilir. Su azalınca pişmiş demektir. Sıcak servis yapılır.

Not: Ekmeğin dolması Ege Bölgesinin özellikle Ödemiş, Tire ve Seferihisar'ın meşhur yemeğidir. Sadece Ramazan ayında fırınlarda ekmeğin dolması özel ekmeği satılır. Bu ekmeğin yuvarlak olur.





© lezzetler.com tarif no:112470 • adı:Ekmek Dolması (Seferihisar İzmir) • gönderen:seçin • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:43