



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ DOLMA (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Turşu suyu
Su
Bulgur
Kuşbaşı et
Salça
Kuru soğan
Tereyağı
Sıvı yağ
Un

Bulgur önce turşu suyunda sonra da normal suda haşlanır. Suyunu iyice çektikten sonra altı kapatılır. Beş on dakika demlendikten sonra un ile yoğurulur. Oluşan malzemeden koparılan parçalar, avuç içinde sıkılır ve bir kaba dizilir. Doğranan soğanlar tereyağı ve sıvı yağda kavrulur. Salça, et, biber katılarak kavrulur. Üzerine bir miktar turşu suyu ve sıcak eklenir. Kaynadıktan sonra bulgur topları suyun içine bırakılır. On beş yirmi dakika daha piştikten sonra servis edilir.