ETLİ EKMEK DOLMASI (KASTAMONU)

1 demet maydanoz veya dereotu
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 diş sarımsak
6 taze soğan
2 kahve fincanı sıcak su
500 gr kuşbaşı kuzu eti
1 bayat çavdar ekmeği
Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber
1 çorba kaşığı biber salçası

Ekmeğin bir ucunu keserek kapak şeklinde açın. Kaşık yardımıyla içini çıkarıp bir kaba ufalayın. Taze soğanları temizleyip kıyın. Sarımsakları soyup ezin. Dereotu veya maydanozu temizleyip kıyın.
Kuşbaşı eti tencereye alın. 1 çorba kaşığı yağ ilave ederek suyunu salıp,çekinceye kadar pişirin. 1 fincan kaynar su daha ekleyip kapağı kapalı olarak pişirin. Et pişmezse gerekirse 1 fincandan fazla olmamak kaydıyla su ekleyip pişirmeye devam edin. Et suyunu çekince tencereyi ocaktan indirin.
Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. Taze soğanları ekleyip hafif sarartın. Ekmek içi, sarımsak, salça, tuz ve baharatları ekleyip 2-3 dakika kavurun. Kuşbaşı et, dereotu veya maydanozu ilave edip karıştırın ve tavayı ocaktan alın.
İç malzemeyi bir kaşıkla hiç boşluk bırakmayacak şekilde ekmeğin içine doldurun. Çıkardığınız kapağı ağzına kapatın.Benmeri usulü ile(Büyük bir tencerenin içine ısıya dayanıklı bir kâseyi içine yerleştirin. Ekmeği kâsenin içine oturtun. Kâsenin seviyesini geçmeyecek kadar tencerenin içine su ekleyin.) Kapağı kapalı olarak orta ateşte 15-20 dakika pişirin. Ekmeği tencereden alıp dilimleyerek servis yapın.

ML® Ekmek Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6585 • adı:Etli Ekmek Dolması (Kastamonu) • gönderen:EnginAr • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:43