



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ ŞALGAM DOLMASI

Şalgamları soyup temizleyiniz. Sap yerinden birer kapak açıp içlerini oyunuz. Yağlı koyun döşü alıp 2 kere kıyınız, ince kıyılmış soğan ve maydanozla karıştırıp sadeyağla tavada öldürünüz. Sonra az miktarda yıkanmış pirinç, tuz, biber ve tarçın karıştırınız. Bununla şalgamları doldurunuz. Kapaklarını kapayıp tencereye diziniz. Yarısına kadar etsuyu koyunuz, kapalı olarak orta ateşte pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53818 • adı:ETLİ ŞALGAM DOLMASI • gönderen:kuzey • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:06