



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ŞALGAM DOLMASI (UZUNDERE ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 5 adet portakal büyüklüğünde şalgam
- Yarım kg. orta yağlı kıyma
- Yarım çay bardağı pirinç
- 1 adet iri boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 kaşık tereyağı

Şalgamlar iyice yıkandıktan sonra incecik dilimlenir ve hafif tuzlanarak yumuşaması sağlanır.

Yarım saatlik bir yumuşama süresinin ardından üzerindeki tuzun giderilmesi için şalgam dilimleri sudan geçirilir.

Diğer taraftan soğanlar küçük küçük yemekli olarak doğranır.

Doğranmış olan soğanların üzerine kıyma, pirinç, reyhan, tuz, karabiber, salça ve bir çay bardağı su ilave

edilerek malzemeler karıştırılarak harmanlanır.

Böylece köfte harcı hazırlanmış olur.

Ayrı bir yerde tencerede tereyağı eritilir. Üzerine salça eklenip kavrulduktan sonra ocak kapatılır.

Yumuşamış olan şalgam dilimlerinin arasına hazırlanmış olan köfte harcından konularak silindir şeklinde sarılır.

Sarılmış olan şalgam dilimleri düzenli şekildedencereye dizilir.

Üzerine reyhan, karabiber serpilip bir tabak ile kapatılır.

Dolmaların yarı hizasını geçmeyecek şekilde kaynatılmış olan su tencerenin kenarından katılır.

Hafif ateşte şalgamlar ağızda çiğnemeye uygun yumuşak bir hal alıncayakadar pişirilir. Üzerine sarımsaklı

yoğurt dökülerek sıcak olarak servis edilir.

