



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK DOLMASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

500 gr Orta yağlı koyun kıyması
1 ay bardağı piriç
Maydanoz
Taze asma yaprağı
Salça
Tuz
Karabiber
Yoğurt
Sarımsak

Hepsi beraber karılır. Haşlanmış taze asma yaprağı (veya sıcak su ile suyu çıkarılmış salamura yaprak) ile tek tek dolma içi ile yapraklar sarılır. Her dolmanın büyüklüğü (1,5 cm x 6 cm) boylarında olmalıdır. Dolmalar tencereye yayılmış asma yaprağı üzerine yan yana dizilir. Dolmaların üzerine bir bardak su konulur, Orta ateşte bu konan su çekilince bu defa ikinci ve üçüncü bardak su (suyu çekildikçe) konulur. Kısık ateşte pişirilen dolma servise hazır hale gelince tabaklara sıcak olarak konan dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.