



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EV YIKAN (AMASYA)

Kuru bakla 250 gr
Aşurelik yarma 1 su bardağı
Dolmalık kıyma 250 gr.
Kuru soğan 1 orta boy
Pastırma 3 dilim
Çorbalık kemik 250 gr
Maydanoz 1/2 demet
Salça 1 yemek kaşığı
Sarmalık yaprak 250 gr
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Kuru bakla bir gün önceden ıslatılır. Kabukları ayıklanır ve ikiye bölünür.
Soğan, Maydanoz ve pastırma küçük küçük doğranıp harmanlanır.
Karışıma bakla, kıyma,yarma ve salça eklenir. İyice harmanlanır.
Hazırlanan içten biraz alınır ve haşlanmış yaprağın ortasına konur. Yaprığın önce bir ucu, sonra diğeri kapatılır.
En son etek kısmı kapatılır, bohça biçiminde sarılır. (Dolma gibi ince değil, kare şeklinde sarılır)
Tencerenin dibine kemikler dizilir. Sarılan dolmalar bunun üzerine ve aralarına konularak yerleştirilir.
Kısık ateşte yarım saat, kırk beş dakika kadar pişirilir.
Turşu ile beraber servis yapılır.

Not: "Ev Yıkan'ın" diğeri adı da "Yavan Dolma'dır".