



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EVELEK DOLMASI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

Malzemeler:

1 kase un

1 çorba kaşığı tuz

2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

yarım kg yoğurt

1,5 kg evelik yaprağı

500 gr. bulgur

0.5 litre su.

Yapılışı:

Bir tencereye 250 gr su koyarak bulguru ilave edilir. Bulgur 10 dakika kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra bir tabağa boşaltılır. Haşlanan bulgura 1 kase un bir çorba kaşığı tuz ilave edilerek yoğurulur. Daha önceden hazırlanmış olan eveliklerle sarılır. Tencereye dizilir. Üzerine su ilave edilerek sonra kaynayıncaya kadar pişirilir. Dolmamız piştikten sonra servis tabağına alınır. Üzerine bir yemek kaşığıyla yoğurt dökülür. Başka bir yemek kaşığıyla yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Evelikli yoğurtlu dolma servise hazırdır.

---