



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ DOLMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg patates
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 bağ karalahana (pancar)
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- Tuz
- 2 adet büyük boy soğan
- 2 su bardağı bulgur
- 5 diş sarımsak
- 1 bağ maydanoz
- 2 tatlı kaşığı kinzi
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı biber salçası

Pancar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Derin bir tencerede haşlanır. Patatesler ayrı bir kaptan haşlanır, soyulur ve püre haline getirilir. İnce ince doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine salça, rendelenmiş sarımsak, baharatlar, yıkanmış bulgur ve tuz ilave edilip, karıştırılır. Hazırlanan malzeme patatesin üzerine eklenir. Çekilmiş ceviz ve ince ince kıyılmış maydanozlar da ilave edilerek tekrar karıştırılır. İç malzeme hazır hale getirilir. Haşlanan pancarın damarları alınır. İçine hazırlanan iç koyulur ve parmak inceliğinde sarılır. Derin bir tencereye dizilir. Üzerini geçecek kadar su ve isteğe bağlı tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Daha sonra servis edilir.



