



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HACİBEKİR DOLMASI

- 1 demet bağ yaprağı
- 300 gr yağsız kıyma
- 1 orta boy rendelenmiş soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 avuç ufalanmış kuru reyhan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı margarin
- Üzeri için:
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak

Derin bir kabın içine bütün malzemeleri koyuyoruz ve elimizle karıştırıyoruz. Azar azar su döküp suyla yumuşayıp özleşene kadar yoğuruyoruz. (Yaklaşık 10 dakika kadar) Çiğköfte kıvamında olacak. Dolmalık bağ yaprağını kaynamış suyun içine batırıp çıkarıyoruz. Pazı yaprağından küçük parçalar alıp iç harcımızla sarıyoruz ve tenceremize diziyoruz. Dolmaların üstüne çıkacak kadar kaynar su ve tuz koyuyoruz. 15 dakika kaynatıyoruz ve süzuyoruz. Buharının geçmesini bekliyoruz ve üzerine sarımsaklı yoğurdu döküyoruz.



Fotoğraf "boyalı" tarafından gönderildi. 10.04.2015