



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMUR DOLMASI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Normal ekmeklik undan hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde hamurlar alınıp elle sekillendirilerek el ayası büyüklüğünde açılır. Öte yandan bir tencereye kıyma, soğan, maydanoz, karabiber konularak hafifçe kavrulur. Kavrulan iç açılan hamur içine konularak hamur kapatılır ve ocakta içinde su kaynamakta olan tencereye atılmak suretiyle pisirilir. Burada pistigine kanaat edilen dolmalar kevgir ile alınarak baska bir kapta biriktirilir. Son asamada toz kırmızı biber ve tereyağı ile hazırlanan sos süzme yogurt ezmesi ile beraber dolmalar üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Aslında bu bir çeşit mantıdır. Tek farkı şeklidir. Böyle olması kanımızca dokuma ile ugrasmaktan yemeğe fazla zaman ayırlamamış olmasından kaynaklanmaktadır.