



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ DOLMASI (CEZAYİR)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. kalın havuç
250 gr. kıyma
1 baş soğan
1 demet maydanoz
3 kaşık galeta unu
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
tuz
sos için:
1/2 kg. parça kuzu eti
2 baş soğan
1 küçük kase haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı sıvıyağ
50 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
tuz

Sos için önce, 2 baş soğanı rendeleyin. Maydanozları ince ince kıyın. Haşlanmış veya konserve nohutların üzerlerindeki ince beyaz kabukları çıkarın. Derin bir tencereye tereyağını sıvıyağ ile birlikte koyun. İçine rendelenmiş soğanları atın. Soğanlar biraz sararınca kuşbaşı etleri ilave edin ve birlikte biraz kavurun. Üzerine karabiberi, tarçını ve tuzu ilave edin. Etler pembeleşince üzerini kapatın, hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişmeye bırakın. Etler suyunu çekince, içine 1,5 litre, etlerin üstü kapanacak kadar sıcak su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Etin suyu kaynamaya başlayınca kabukları çıkarılmış nohutları ete ilave edin ve tencerenin kapağını kapatarak etler yumuşayınca kadar orta ateşte pişmeye bırakın. Dolmalar için, havuçları soyun. Soğanı rendeleyin. Havuçların içlerini, bir elma içini boşaltma aleti ile boşaltın. Daha sonra derin bir kaptaki kıymayı; soğan, karabiber, tarçın, maydanoz, galeta unu, yumurta sarısı ve tuz ile karıştırın. Harcınızı iyice karıştırıp havuçlarınızı bu harçla doldurun. Yalnız havuçları doldururken parmağınızla harcı, iyice havucun dibine kadar iterek sıkı sıkı doldurun. Daha sonra havuç dolmalarını etin üzerine sıralayın. Tencerenin kapağını kapatarak hep birlikte 15-20 dakika, havuçlar pişinceye kadar tekrar kaynamaya bırakın. Havuç çabuk pişeceği için, dolmalarınızı ilave etmeden önce, etin pişmiş olmasına dikkat edin. Ama etin havuçlarla 15-20 dakika kadar pişeceğini de unutmayın. Dolmalarınız pişince bir servis tabağına sıralayın, üzerine parça kuzu etli ve nohutlu sosu dökün ve sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Tatlı Havuç Dolması Videosu](#)