



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALDIRIK DOLMASI (SAKARYA)

150 gram beyaz un
150 gram mısır unu
4 adet soğan
1 demet maydanoz
150 gram süt
1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ (50 gram)
500 gram kaldirik yaprađı
Sosu için:
Bir kse yođurt
3-5 diř sarımsak

Mısır unu, beyaz un, yumurta, süt bir ksede karıştırılır.
Bir tencerede su kaynatılır, kaldirikler 1-2 dakika haşlanıp soğuk suya çıkartılır.
Hazırlanan mısır unlu karışım, kaldiriklerin içine sarılır.
Sarılan kaldirikler yağlanmış tencereye dizilir.
Ayrı bir tencerede sıvı yağ, soğan ve maydanoz pembeleşinceye kadar kavrulur.
Kavrulan harç kaldiriklerin üzerine serilir.
Çok az su ilavesiyle 30 dakika piřirilir.
Piřtikten sonra servis tabağına alınan kaldirikler sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

