



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABAKLALI DOLMA

- 1 kilo karabakla
- 1 kilo domates
- 2 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 150 gr margarin
- 1 kilo asma yaprağı
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- 1 baş sarımsak

Soğanları ince kıyıp margarinde kavurun sadece soğanları kavurun diğer malzemeler çiğ olsun. Karabakla temizlenmiş aldıysanız yıkayıp katın. Temizlenmiş bulamadıysanız karabaklayı bir gece önceden ılık suya bırakın yumuşayınca kabuklarını siz temizleyin. Diğer bütün malzemeleride katıp asma yaprağının arasına bırakıp muska şeklinde sarın. İsterseniz güveçte pişire bilirsiniz yoksa tencerede pişirin. Tencerenin altına kemikli ette bırakabilirsiniz.