



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARTOL DOLMASI (TEKMAN ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 2 kg. patates
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- İç Malzeme İçin:
- 1 su bardağı haşlanmış ince bulgur
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

İlk olarak soyulmuş olan patatesler halka dilimi şeklinde ince olmayacak biçimde dilimlenir.

Bir kap içerisinde bulgur, un, salça içerisine sıvıyağ, tuz, pul biber ve karabiber katılarak iyice yoğrulur. Bu şekilde iç malzeme hazırlanmış olur.

Hazırlanan iç malzeme halka dilim şeklindeki patateslerin arasına konur.

Doldurulmuş patatesler geniş bir tencereye dizilir.

Tencereye patateslerin üzerini hafif geçecek seviyede sıcak su eklenir ve patatesler haşlanıncaya kadar pişirilir.

Pişmiş olan patatesler bir tabağa konur üzerine hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servise sunulur.

