



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI DOLMA (BİTLİS)

Emine Beder

2 orta boy soğan
350 gr. yağsız kıyma
1 su bardağı ince bulgur
2 orba kaşığı reyhan
tuz
karabiber
pul biber
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2-3 diş sarımsak
2 orba kaşığı tereyağı veya 5 çorba kaşığı sıvı yağ

Kabakları 3 cm eninde dilimler halinde doğrayalım ve i kısımlarını bıçak yardımı ile oyalım. Bir kapta küp doğranmış soğanları, ince bulguru, kıymayı, tuzu baharatları ve reyhanı karıştıralım ve iyice yoğuralım. Karışımı kabakların boşluklarına doldurup tencereye dizelim. Kabakların yarısına gelecek kadar kaynar su ilave edelim. Ağır ateşte pişirelim. Servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirelim.