



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI DOLMA (DİYARBAKIR)

Soğan 1 büyük boy
Kıyma (orta yağlı) 1+1/4 su bardağı
Duru köftelik bulgur 3/4 su bardağı
Reyhan 1 yemek kaşığı
Pul biber 2 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Su 1+1/2 su bardağı
Kabak 6 orta boy
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı
Sarımsak 4-5 diş
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı

Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Geniş bir kapta soğan, kıyma, bulgur, reyhan, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 su bardağı su ile iyice yoğrulur. Kabaklar iyice yıkanır, iki ucu kesilerek iki parmak kalınlığında dilimlere ayrılır ve içi oyulur. Hazırlanan içten gereği kadar alınarak kabaklar doldurulur ve geniş bir tencereye dizilir. Diğer tarafta sarımsaklar soyulur, yıkanır 1 tatlı kaşığı tuz ile dövülür ve ezilmiş yoğurt ile karıştırılır. Pişen dolmalar servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir. Ve pul biber serpilerek servis yapılır(K.K.Okumuş)

NOT: Doğu ve Güney Anadolu Bölgelerinde yaygındır.Tarif Diyarbakır yöresinde alınmıştır.Arzu'ya göre dolmaların üzerine nane de serpilebilir. Aslı kış kabağı ile yapılır. Kış kabağı ile yapılırsa; kabak soyulur, çok ince dilimlenir ve tuzlanır.

[ML® Katıklı Dolma için tıklayın](#)

