



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI SALATALIK SARMA

500 gr kavurma  
1 kg. dolmalık salatalık  
125 gr margarin  
1 adet domates  
İsteğe göre yenibahar  
2 adet sivri biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı Tuz  
1 yemek kaşığı Domates salçası  
1 adet Domates  
1 adet biber  
İsteğe göre kaşar peyniri rendesi  
Bir kaç dal maydonoz  
İsteğe göre pirinç pilavı

Margarin bir tencereye alınıp ısıtılır. Kavurma eklenip, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Biberlerin sap kısımları kesilip, çekirdekleri çıkarılır ve doğranır. Tencereye eklenip kavurmaya devam edilir. Domatesler kabukları soyulup küp şeklinde doğranır, ve yenibaharla birlikte tencereye eklenir. Domatesler eriyinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Salça ve yeteri kadar sıcak su eklenir. Tuz ve baharatlarla tatlandırılıp pişmeye bırakılır. Salatalıkların kabukları kazınıp, yıkanır ve boyuna kesilip ince dilimlenir. Kızgın sana margarinde kızartılır. Kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağları süzülür. İki adet kızarmış salatalık dilimi bir kaseye artı şeklinde yerleştirilir. Ortasına hazırlanankavurmalı harçtan doldurulur. Salatalıklar karşılıklı olarak kavurmalı harcın üzerine kapatılır. Bir fırın kabına ters çevrilerek yerleştirilir. Bütün malzeme bilinceye kadar bu işleme devam edilir. Üzerlerine domates, biber ve kaşar peyniri dilimleri yerleştirilip kürdan yardımıyla tutturulur. 1 tatlı kaşığı salça 1 su bardağına yakın sıcak suda eritilip fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşar eriyinceye kadar pişirilir. Pirinç pilavıyla servis edilir

