



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRKÇIKLI KELEM DOLMASI (MUŞ)

1 büyük baş lahana
500 gr. yağlı kıyma
400 gr. ince bulgur
1 yemek kaşığı reyhan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tuz
Salata Harcı için:
1 kg. domates
300 gr. yeşil biber
2 büyük baş soğan
1 tatlı kaşığı reyhan
Pul biber
Karabiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz
Lahana sapları

Lahanalar haşlanır. Bulgur, kıyma, tuzla güzelce yoğrulur. Yavaş yavaş su ilave edilerek kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Serçe parmağı büyüklüğünde küçük küçük sarılır. Tencerenin 4 parmak genişliğinde dolacak kadar doldurulur. Salata malzemeleri çoban salatası şeklinde doğranıp, baharatları eklenir, sarmalara kat kat ilave edilir ve pişirilmeye bırakılır. Dolmalar piştikten sonra zevke göre tereyağı veya pul biberli yağ ve yoğurt eklenerek servis edilir.

