



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRMIZI TURP DOLMASI

5 adet kırmızı turp
yarım demet maydanoz
2 adet soğan
500 gr. kıyma
1 ye. kaşığı salça
2 ye. kaşığı sana klasik
1 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşık tuz-karabiber

Kırmızı turpları soyup, içini dikkatlice oyun.. Kaynar tuzlu suda hafif haşlayın. Kıyma, maydanoz, bulgur, tuz, karabiber, salça ve yağın yarısını karıştırıp, Hazırlanan karışımı turpların içine koyun. Tencereye yerleştirin. turplar seviyesinde su koyup, kaynamaya bırakın. Sonra üzerine kalan salça ve yağ karışımı ilave edin. Sıcak servis yapın.