MARUL DOLMASI (TUNUS)

Malzeme (4 kişilik):
İçinin harcı için:
50 gr. ekmek içi,
yarım bardak süt,
250 gr. pişmiş kıyma,
1 bütün yumurta,
maydanoz,
1 tane soğan,
1 diş sarımsak,
tuz,
biber,
2 tane katı pişmiş yumurta,
4 göbekli marul,
sirke,
tuz.
Sos için:
40 gr. (3 çorba kaşığı) tereyağı,
1 tepeleme çorba kaşığı un,
2 bardak etsuyu (ya da su),
4 tane domates,
1 çorba kaşığı konsantre domates salçası,
1 tutam tarçın,
tuz,
biber.

Yapılışı:
İçinin harcı: Ekmek içini süte batırın. Toprak bir kabın içine kıymayı, 1 bütün yumurtayı, ince kıyılmış maydanozu ince doğranmış soğan ve sarımsağı, tuzu ve biberi koyun. Ekmek içini de sütten çıkartıp süzün ve bunlara katın. Katı yumurtaları da katın. Bunları iyice birbirine karıştırarak yoğurun. Yaptığınız bu harcı bir kenara koyun. Diğer taraftan, biraz sirke kattığınız suyun içinde marulları ayırmadan dikkatle yıkayın. Bunları, tuzlu kaynar suyun içine atıp, 5 dakika kadar bırakın. Sonra, bir çırpıda soğuk sudan geçirin. Marulları süzün ve bozmamaya dikkat ederek bastırıp suyunu çıkarın. Sonra bunları koparmadan ve göbeğini parçalamadan ikiye açm. içlerinden birkaç yaprak çıkartın. Hazırladığınız harcı marulların içine doldurun. Marulları kapatın ve bunları beyaz iplikle bağlayın.
Sosu: Bir tencerenin içinde tereyağını eritin. Unu katın. Ateşin üzerinde birkaç saniye karıştırın. Bu karışım köpüklü bir hal alınca etsuyunu (ya da suyu) katın. Soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesleri, domates salçasını, toz halindeki tarçını, tuz ve biberi de katın. Kaynaymcaya kadar karıştırın.
Sosun bulunduğu tencerenin içine, marul dolmalarını yanyana yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, hafif ateşte dolmaları 40 dakika kadar pişirin. Pişme süresi boyunca, yemeği arada bir sulandırın. Pişme süresinin yarısında ise dolmaları bozmadan dikkatle çevirin. Yemek pişince, marulların ipliklerini çıkartın. Sonra da dolmaları kaim dilimler halinde kesin. Çukur bir servis tabağına yerleştirin. Tencerede kalan sosu harlı ateşte birkaç saniye kaynatın. Sonra sosu ateşten alıp, servis tabağında bulunan marul dolmalarının üzerine dökün. Hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26365 • adı:Marul Dolması (Tunus) • gönderen:mustafam • indirme tarihi:29.04.2025 - 07:06