PANCAR GELİN DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
4 iri pancar,
2 yumurta,
4 dilim salam,
1 tatlı kaşığı kapari,
2 kornişon,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 kaşık sirke,
haşlanmış 1 sosis,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:
Pancarları tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra suyunu süzmeli ve tepelerinden açılacak birer kapaktan yararlanarak içlerini hafifçe boşaltmalı. Yumurtaları katı olarak haşladıktan sonra kabuklarını soymalı ve aklarıyla sarılarını ayırmalı. Yumurtaların sarılarını ezmeli Aklarını ise salam, haşlanmış sosis bir kornişon ve kapariyle birlikte makineden geçirerek kıyma haline getirmeli. Zeytinyağıyla sirkeyi, tuzla karabiberi ve ezilmiş yumurta sarısını çırparak birbirine yedirmeli. Sonra buna kıymayı katmalı ve karıştırmaya devam ederek karışımı birbirine yedirmeli. Sonra bu harçla pancarların içini doldurmalı ve dilimlenmiş bir kornişonla üzerlerini süsleyip servis tabağına yerleştirmeli. Böylece servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11779 • adı:PANCAR GELİN DOLMASI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:31