



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK DOLMASI (BİTLİS)

8 adet orta boy Salatalık
1 ay bardağı Sıvı Yağ
Dolma Harcı İçin :
1/2 kg orta yağlı Kıyma
1 ay bardağı ince köftelik Bulgur
1 baş büyük boy Soğan
1 tatlı kaşığı Reyhan
1 ay kaşığı Tuz
1 ay kaşığı Karabiber
1 ay kaşığı Kırmızı Toz Biber
5 su bardağı sarımsaklı Yoğurt
Sosu İçin :
2 yemek kaşığı Tereyağı
1 tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber

Salatalıklar yıkanıp, kabukları boylamasına uzun şeritler halinde soyulur ve tepesinden bir parmak genişliğinde bir delik açılır. Bu ince deliğın içinden kabak oyar gibi salatalıklar oyularak dolma için hazırlanır. Derin bir karıştırma kabının içinde kıyma, bulgur, ince kıyılmış soğan, reyhan, tuz, karabiber ve kırmızıbiber karışımı yoğurularak dolma içi hazırlanır. Bu harçla salatalıkların içine doldurulur. Önceden soyulan ve bir kenarda bekletilen salatalık kabukları kızgın sıvıyağda 2-3 dakika kızartılarak, kıvrımlı hale getirilir ve tencerenin dibine dizilir. Salatalık kabuklarının üzerine hazırlanan dolmalar yerleştirilerek, üstünü örtecek kadar su ilavesiyle pişmeye bırakılır. Dolmalar piştikten sonra servis tabağına alınır ve üstüne sarımsaklı yoğurt dökülür. Sos için, bir tavada tereyağı eritilip, kırmızıbiber eklenerek 2-3 dakika kadar karıştırılır ve hazırlanan sos yoğurtlu dolmaların üzerine gezdirildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.10.2015