



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATALIK DOLMASI

- 2 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 Kg. Yoğurt
- 1 çay tabağı kırmızı biber
- 1 tutam kuru reyhan
- 300 gr kıyma
- 1 adet soğan
- 2 Kg. salatalık
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kase ince bulgur
- 5 diş sarımsak
- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Salatalıklar iki parmak kalınlığında halka halka doğranır. Kabukları soyulur.İçinin çekirdekleri çıkarılır.Sıcak suda biraz bekletilir. Başka bir tarafta ince bulgur, rendelenmiş soğan, kıyma,reyhan, tuz, karabiber, kırmızı biber çok az su ilave edilerek ıyice yogrulur.10 dk kadar yogrulur.sonra içleri oyulan salatalıkların içine doldurulur.Tencereye sıralanır.Salatalıkların üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra tenceredeki su süzülür. Biraz soğuduktan sonra servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Üzerine biberli yağ gezdirilir.