



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM DOLMASI (ERZURUM)

200 g kıyma
1 soğan
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 kg şalgam
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Reyhan
Üzeri için:
4-5 dal reyhan

Kıymayı derin bir kaba alın.
Rendelediğiniz soğan, bulgur, zeytinyağı, tuz ve karabiberi katıp karıştırın.
Şalgamları soyup, 5 mm kalınlığında dilimleyin. 10 dakika haşlayın.
Hazırladığınız harca elinizle köfte şekli verin.
Şalgam dilimlerinin arasına yerleştirin. Tencereye dizin.
Üzerine tereyağında kavrulmuş domates salçasını gezdirin.
Su ilave edip şalgamlar yumuşayana kadar pişirin.
Üzerine kıyılmış reyhan ilave edip servis yapın.

