ŞALGAM DOLMASI

1 kilo şalgam
200 gram kıyma
1 çay bardağı bulgur
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Reyhan
Tuz
Karabiber

Kıymayı derin bir kaba alın. Soğanı rendeleyip ilave edin. Bulgur, sıvıyağ, tuz ve karabiberi katın. 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 salçayı gezdirin. Su ilave edin. Şalgamlar yumuşayana dek pişirin. Üzerine reyhan ilave edip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:118378 • adı:Şalgam Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:43