ŞALGAM DOLMASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. şalgam
500 gr. kıyma
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
45 ml. sirke (3 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı bal
1 çay kaşığı tarçın

Şalgamları soyup, yıkayın. Sap bölümlerinden karpuz gibi kapak kesip içlerini oyun.
Bir kapta kıymaya ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi ekleyip iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın. Şalgamların ortalarını hazırladığınız dolma içi ile doldurun. Kestiğiniz kapakları üzerlerine kapatıp, dolmaları tencereye dizin. Üzerlerini aşıncaya kadar su ya da et suyu içinde ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp, tencerenin kapağını kapatın ve şalgamlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
Dolmaları tencereden alıp, sahanlara aktarın. Bir kapta sirke ve balı karıştırıp, dolmanın suyuna katın. İki taşım kaynatarak bu suyu dolmaların üzerine gezdirin. Üzerlerine tarçın serpip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160388 • adı:Şalgam Dolması • gönderen:gül • indirme tarihi:13.05.2024 - 11:00