



ŞALGAM DOLMASI (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

8 Adet Orta boy Şalgam
1 Su Bardağı Orta yağlı Kıyma
1 Yemek Kaşığı Salça
2 Kuru Soğan
10 Dal Maydanoz
2 Yemek Kaşığı Pilâvlık Bulgur
Yeterince Su
Tuz
Kırmızıbiber

Pilâvlık bulgur, doğranmış soğan, kırmızıbiber, kıyma, salça, tuz ve suyu konularak içi hazırlanır. Şalgamların kabuğu soyulduktan sonra içeri oyulur ve hazırlanan malzeme ile doldurularak tencereye dizilir. Üzerine dolmaların yarısına kadar salçalı sıcak su konur ve pişirilir.

Not: Şifalı olduğuna inanılan şalgamın; Şalgam Çorbası, Şalgam Oturtması ve Şalgam Kavurması gibi çeşitli yemekleri de yapılır.

