



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖBELEK DOLMASI (ÇORUM)

Kenan Pala

Kuzugöbeği mantarı 8 adet
Kuru soğan 1 adet
Domates 1 adet
Yeşilbiber 1 adet
Bulgur 75 gram
Domates salçası 20 gram
Tereyağı 30 gram
Karabiber 5 gram
Tuz 5 gram
Kimyon 3 adet
Maydanoz Çeyrek demet

Kuzugöbeği mantarı yaklaşık on dakika kaynatılarak pişirilir.

Tereyağında sebzeler salça ve bulgur ile kavrulur. Ardından ince kıyılmış maydanoz ve baharatlar ilave edilerek iç harcı hazırlanır.

Hazırlanan harç mantarlara doldurularak az miktarda su ilavesiyle kısık ateşte pişirilir.

Pişen söbelek dolması servis tabağına alınarak sunuma hazır hale getirilir.

Not: Söbelek dolması, Çorum ili ve çevresinde yetişen morel mantarı olarak da bilinen kuzugöbeği mantarı kullanılarak hazırlanmaktadır. Oldukça özel bir geleneksel lezzet sayıldığından çok kıymetli misafirlere özellikle yapılır.

