



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOMBİK DOLMA

Malzeme

- 500 g kıyma
- 1 paket Knorr etli dolma harcı
- 2 çay bardağı su
- 2 adet kabak
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet sivribiber
- ½ demet dereotu
- ½ demet nane
- 4 su bardağı su
- tuz, karabiber
- üzeri için:
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- 1 su bardağı yoğurt

Hazırlanışı

1. Kabakların kabuklarını kazıyıp rendeleyin.
2. Dereotunu ve naneyi ayrı ayrı kıyın.
3. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp kesin.
4. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp halka halka doğrayın.
5. Derin bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine doğranmış sivri biberleri ilave edip kavurun.
6. Sivribiberler yumuşamaya başladıktan sonra içine küp küp doğradığınız domatesleri ekleyip domatesler yumuşayınca kadar bir taşım pişirin.
7. Daha sonra içine salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar sote etmeye devam edin.
8. En son olarak içine kıyılmış naneyi, dereotunu ve sıcak suyu koyup kaynamaya bırakın.
9. Dolmanın sosu kaynarken derin bir kâseye Knorr etli dolma harcını, suyu ve kıymayı koyup yoğurun.
10. Etli dolma harcından arzu ettiğiniz büyüklükte parçalar koparıp elinizle hafifçe açın tam ortasına rende kabaklardan koyup kenarlarını içeri doğru kapatıp elinizle sanki top köfte yapar gibi yuvarlayın.
11. Yuvarladığınız tombik dolmaları yayvan bir tabağa önceden koyduğunuz una bulayın.
12. Tombik dolmaları pişirmek için kaynayan sosa kevgir yardımıyla bırakın.
13. Tombik dolmayı bir taşım kısık ateşte pişirip servis tabağına alın.
14. Üzerinin sosu için bir kâse yoğurdu ve ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.
15. Servis tabağına aldığınız tombik dolmanın üzerine Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli sos tan koyup sıcak olarak servis edin.