



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI DOLMA (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

500 gr. az yağlı haşlanmış dana kuşbaşı et  
2 adet kuru soğan  
500 gr. beyaz lahana yaprağı  
1 kg. haşlanmış bulgur  
3 yemek kaşığı tereyağı  
100 ml. sıvı yağ  
150 gr. un  
3 yemek kaşığı salça

Yemeklik doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağında ve sıvı yağda kavrulur.

Sırasıyla salça ve bulgur eklenerek kavurmaya devam edilir.

Tuz ile birlikte 2 lt. kadar sıcak su eklenir.

Bulgurlar suyu iyice çekinceye kadar pişirilir.

Piştikten sonra bir süre dinlendirilir.

Kaşık vasıtasıyla unla birlikte tencerede yoğrulur.

Yoğrulan iç malzeme bir kaba aktarılır ve parçalara ayrılmış olan lahana yapraklarına doldurularak dağılmaması için sıkı bir şekilde sarılır.

Yaprak sarma işleminin sonuna doğru yemeklik doğranmış kuru soğan 2 yemek kaşığı tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.

Daha sonra sırasıyla 2 yemek kaşığı salça 1 yemek kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı pul biber eklenerek kavurma işlemine devam edilir.

Hafif sos kıvamı verebilmek için 400 ml. kadar sıcak su eklenir.

Hazırlanan dolmalar tencereye tane tane düzgün bir şekilde dizilir.

Bir kat dizildikten sonra aralara önceden haşlanmış kuşbaşı et parçaları konur ve üzerine bir kat daha dolmalar dizilerek tencerenin kapağı kapatılır. 25-30 dk. kadar orta ateşte pişirilir.

Ocakta pişirme işleminden sonra dolmalar fırın tepsisine alınır ve 30 dk. boyunca ve 180 derecede bu sefer fırında pişirmeye devam edilir.

Son olarak fırından çıkarılır üzerine kızdırılmış tereyağı ve birkaç et parçası ile birlikte servis edilir.



