

Amasya Usulu Etli Balkabagi Dolmasi

Malzemeler

1,5 kg butun balkabagi
500 gr kusbasi et (kuzu veya dana olabilir)
2 bas kuru sogan
2-3 dis sarimsak
tuz (1 cay kasigi)
seker (1 cay kasigi)
tereyagi
baharatlar (istege gore: karabiber, kimyon, pul biber)

Yapilisi

Kabagin basi kesilerek ici oyulur. Et iyice kavrularak pisirilir. Et pistikten sonra sogan ve diger malzemeler katilarak biraz diri kalacak sekilde kavrulur. Daha sonra bunlar kabaga doldurulur ve kabagin basi tekrar kapatilir. Kabak aluminyum folyoya sarilarak firina verilir. 200C'ye isitilmis firinda 40-45 dk pisirilir. Cikarildiktan sonra dilimlenerek servis yapilir.