

Baklali Dolma

Malzemeler

1 kg asma yapragi
100 gr pastirma
2 su bardagi kuru bakla
2 parca kaburga
4 avuc kirik bugday
7 adet sogan
1/2 demet maydanoz
3 yemek kasigi salca
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Kaburga etleri kizartilir. Sosu icin; 4 adet sogan yemeklik dogranir. Ici icin de; 3 adet sogan kucuk kucuk dogranip yarim demet kiyilmis maydanoz eklenir. 100 gram dogranmis cemersiz pastirma arzuya gore kuyruk yagi, 4 avuc kirik bugday, 2 su bardagi aksamdan islatilmis kuru bakla ilave edilir ve 1 cay bardagi su dokulup harmanlanir. Asma yapraklari ic harcla birlikte bohca seklinde sarilip kaburga etlerinin uzerine dizilir. Sosu icin; yemeklik dogranan 4 adet sogan pembelesene kadar kavrulup 3 yemek kasigi salca eklenir. Pisirilen sos dolmalarin uzerine dokulur. Yemek, uzerini gecmeyecek kadar suyla birlikte pismeye birakilir. Pisen yemek ters cevrilir. Baklali Dolma servise hazirdir.