

Cakmak Dolmasi

Malzemeler

500 gram kiyma
6 adet patlican
4 adet domates
2 adet soğan
5 diş sarımsak
1/2 çay bardağı yarma
2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
100 gram tereyağı

Yapılışı

Alti patlican alacali soyulur, diklemesine incecik dilimlenir ve tuzlu suda bekletilir. 2 adet soğan doğranır, üzerine 500 gram kiyma, biber ve domates salçaları eklenir. Son olarak kofte harcına yarma ve karabiber eklenip yogurulur. Kofteler yuvarlanarak hazırlanır. Tuzlu suda bekletilen patlican dilimleri ikiye kesilir. Kesilen ikiser patlican dilimiyle kofteler sarılır. Domatesler rendelenir ve ince kıyılan sarımsaklarla kavurulur. Patlicanlarla sarılan kofteler kavurulan domates ve sarımsakların üzerine dizilir. Tencereye dizilen dolmaların üzerine domates rendelenir. Kesilen tereyağ parçaları da dolmaların üzerine serpilir. Yemegimiz su eklenerek pısırılır. Cakmak dolması sunuma hazırdır.