

Ciki Dolma

Malzemeler

1 kg asma yapragi
500 gr kemikli et
2 su bardagi kirik bugday
1 su bardagi kuru bakla
1 su bardagi yesil mercimek
1/2 su bardagi kirmizi mercimek
9 adet kuru sogan
3 yemek kasigi salca
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
3 cay kasigi nane
3 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
3 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Yarim kilo kemikli et kavrulur. 6 adet sogan kucuk kucuk dogranip sivi yagda kavrulur. Pembelesen soganlra 1 yemek kasigi salca eklenip 2 cay kasigi tuz serpilir. Kirmizi mercimek, yesil mercimek, bugday ve aksamdan islatilmis bakla eklenir. Biraz kavrulup tum malzemelerin uzerine 1 bardak su dokulur. 3 cay kasigi nane, 2 cay kasigi pul biber ve 1 cay kasigi karabiber serpilir. Ince ince dogranan maydanoz ve dereotu katilip arzuya gore biraz daha tuz eklenir. Hazirlanan dolma ici asma yapraklarina yerlestirilir ve yapraklar bohca gibi iri iri sarilir. Kend yaginda kavrulan etler guvece yerlestilir. Uzerine dolmalar dizilir. Etin saldigigi yaga yarim cay bardagi kadar sivi yag ilave edilir ve 2 yemek kasigi salca kokusu cikana kadar kavrulup, 1 cay kasigi pul biber serpilir ve biraz su ile kivami acilir. Dolmalarin uzerine hazirlanan salcali sos dokulur ve yemek agir ateste pisirilir. 3 adet sogan tereyagi ve biraz da sivi yagile birlikte kavrulur ve dolma pismesine yakin yemegin uzerine dokulur. Pisen dolmalar servis tabagina ters cevrilir. Ciki Dolma servise hazirdir.