

Ebegumeci Dolmasi

Malzemeler

Buyuk Ebegumeci yapraklari

100-150 g kiyma

1 su bardagi bulgur

2 adet kuru soğan

1 tatli kasigi salca

Maydanoz

1 tatli kasigi kuru nane

Zeytinyagi

Karabiber, tuz

Yarim limon

Yapilisi

Once ic harcini hazirlayin, soğanlari rendeleyin, maydanozu ince ince kiyin, bulguru yıkayin.Yogurma kabinda bulgur, kiyma, soğan, salca, yesillikler, karabiber, nane, zeytinyagi ve tuzu karistirip iyice yogurun.(ic harcini yumusatmak icin cok az su veya domates sosu ilave edebilir)Ebegumeci yapraklarini iyice yıkadıktan sonra kaynayan suya batirip cikarin.(cok bekletirseniz yapraklar eriyor)sonra suzgece koyun suyu suzulsun.Ebegumeci yapraklarini soguyunca hazirladiginiz harc ile yaprak sarmasindaki gibi sarin. Sarmalari tencereye siralayin.Uzerine bir corba kasigi kadar zeytinyagi gezdirin, yarim limon sikin, tuzunu ekleyin. Sarmalarin hizasina kadar da ilik su koyun. Uzerine bir tabak kapatarak pismeye birakin. Kaynamaya basladıktan sonra ocagin altini kisin. Sarmalari kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin.Yaninda yogurt ile servis yapin.AFIYET OLSUN:)