

Ekmek Dolmasi

Malzemeler

2 dolmalik ekmek

1 kg dana kiyma

1 sogan

1 demet maydanoz

1 su bardagi ceviz

Zeytinyagi

1 yemek kasigi tereyagi

2 patates

Kemik suyu icin;

1 parca ilikli kemik

1 sogan

1 adet taze sarimsak

1 havuc

3-4 defne yapragi

1 dal biberiye

8-10 tane karabiber

Tuz

2 yemek kasigi zeytinyagi

Sicak su

Uzeri icin:

1 yemek kasigi tereyagi

Kirmizi biber

Servis icin:

Sarimsakli yogurt

Yapilisi

Kemik suyu hazirlamak icin kemik firin tepsisine alinip 220 derece firinda kirmizi hicbir tarafi kalmayincaya kadar kizartilir. Duduklu tencereye alinan kabaca dogranmis sogan, havuc, sarimsak, defne yapragi, biberiye ve karabiber kavrulur. Sebzeler karamelize olduktan sonra kizartilan kemik tencereye alinir ve uzerini ortecek kadar sicak su ilavesi ile kaynamaya birakilir. Kaynayinca uzerinden kefi alinir ve basincili tencerenin kapagi kapatilir. 45 dakika pisirildikten sonra suzulur ve suzulen kemik suyu sicak olarak bekletilir. Bayatlamasi icin en az 3 gun buzdolabinda bekletilmis ekmeklerin uzerinden kapak kesilir. Ekmege zarar vermeden ici olabildigince oyulur. Ekmegin ici ufalanip 1 yemek kasigi tereyagi ile iyice kavrulur. Baska bir tencerede once sogan kavrulur. Uzerine kiyma eklenip kiymenin da iyice kavrulmasi saglanir. Kiyma kavrulurken dibe yapisan kalintilar cok onemlidir ve bu kirintilar, kemik suyundan azar azar ilave edilerek tencerenin dibinden kazinir ve harca karistirilir. Tum sivinin cekmesi saglandiktan sonra, harca ceviz eklenir. Ince kiyilmis maydanoz ilavesi edilip ocaktan alinir. Kiymali harc olabildigince sikistirilmis sekilde oyulan ekmegin icine doldurulur. Patatesler soyulup halka seklinde dogranip yayvan bir tencereye yerlestirilir. Patateslerin uzerine doldurulmus ekmekler yerlestirilir. Patatesleri gececek kadar kemik suyu ilave edilip tencerenin kapagi kapli olarak pisirilir. Kemik suyunun buhari ile ekmekler pisirilir. Genis bir servis tabaginin zeminine sarimsakli yogurt yayilir. Ekmekler yumusayinca spatula yardimi ile ekmegin formu bozulmadan, yogurtlanmis servis tabagina alinir.

Ekmeklerin uzerine sicak kemik suyu dokulur. En uste de 1 yemek kasigi tereyagi ile kirmizi biber kavrulup dokulur.