

Ekmek Dolmasi

Malzemeler

8 adet kucuk yuvarlak ekmek

500 gram kiyma

3 adet sogan

1 su bardagi ceviz

1 yemek kasigi dolmalik fistik

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi kimyon

Sosu icin:

1/2 litre et suyu

2 yemek kasigi salca

4 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Sekiz adet kucuk yuvarlak ekmegin ust kısmi kesilerek ici cikartilir. 3 adet sogan dogranip rondoda kiyilir. 500 gram kiymayla bulusturulan soganlar sivi yagda kavurulur. Cikartilan ekmek iclerinin kitir kitir olmasi icin firinda kizartilir. Kavurulan kiyma ve sogana cekilmis ceviz ve dolmalik fistik eklenir. Uzerlerine karabiber ve kimyon serpilip karistirilir. Firinda kizaran ekmek icileri de rondo dan gecirilip kavurulan malzemelere eklenir. Kavrulan ic harc sogumasi icin kaba alinir. Kavrulan ic harc sogumasi icin kaba alinir. 4 yemek kasigi tereyag eritilir ve ici alian yuvarlak ekmekler hazirlanan harcla doldurulur. Kapaklari kapatilan ekmekler firin izgarasina dizilir. Eritilen tereyagi ekmeklerin uzerine iyice surulur. Artan tereyaginda 2 yemek kasigi salca kavurulur, uzerine et suyu eklenir ve ekmeklerin uzerine dokulur. Ekmeklerin buharinda pisecegi su tepsiye koyulur ve firina yerlestirilir. Ekmeklerin uzerine et suyu ve salca ile hazirlanan sos dokulup firinda buharla pisirilir. Ekmek dolmasi sunuma hazirdir.