

Eksili Salatalik Dolma

Malzemeler

6-8 adet iri boy salatalik
300-400 gram yagli kiyma
3 adet sogan
2 adet domates
Maydanoz
1 kase bulgur
Tuz
Karabiber
Reyhan
1 corba kasigi domates ve biber salcasi
Yarim cay bardagi tane sumak

Yapilisi

Salataliklar buyukluklerine gore ikiye ya da uce kesilir. Icleri oyulur ve keskin bir bicakla 2-3 yerinden delinir. Domates ve soganlar minik minik dogranir. Bir kase icinde sumak disinda tum malzeme ozlesene kadar karistirilir. Salataliklarin ici cok siki olmayacak sekilde ic harc ile doldurulur. Agiz kisimlarina domates dilimleri kapak seklinde kapatilir ve tencereye dizilir. Uzerine az su gezdirip pismeye birakilir. Diger tarafta tane sumak suyla birlikte bir tencereye alinip kaynamaya yaklastiginda ocaktan alinir. Dolmalarin pismesine yakin 1 su bardagi kadar sumak suyu eklenip pisirilir.