

Hamur Dolmasi

Malzemeler

400 gram kiyma

2 adet soğan

1/2 bağ maydanoz

1 yemek kasığı dolusu salça

1 çay kasığı karabiber

3 kasık tereyağı

1/4 çay bardağı zeytinyağı

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 tatlı kasığı tuz

Aldığı kadar un

Yapılışı

:Kullanacağımız kadar una bir yumurta kırılır bir tutam da tuz serpilerek hamur istenen kıvama gelene kadar yogurulup üzeri ortulerek dinlendirilir. Dolmanın içine koyulacak kiyma bir tavaya zeytinyağı konularak kavurulmaya başlanır. Sirasıyla yemeklik doğranan iki adet soğan, yarım bağ maydanoz ve karabiber konularak iç malzeme güzelce kavurulur. Kavrulan malzeme soğutulurken dolmanın hamurundan bezeler kopararak acılır. Acılan hamur ince seritler halinde dilim dilim kesilir. Üzerine kıymalı harc eklenen serit halindeki hamurlar kesilip kapatılarak burulur. Üç yemek kasığı tereyağı ve çeyrek çay bardağı zeytinyağında 1 yemek kasığı dolusu salça kavurulur. Kavrulan salçaya bolca su eklenerek kaynatılır. Kaynayan suya birkaç damla limon sıkılır. Kaynar suya hamur dolmaları atılarak pisirilir. Tereyağlı salçalı suda pisen hamur dolması sunum tabagina alınır. Hamur dolması sunuma hazırdır.