

Hiyar Dolmasi

Malzemeler

1 kg salatalik
300 gr kiyma
1 su bardagi bulgur
1 su bardagi pirinc
1 demet maydanoz
3 adet domates
1 adet sogan
2 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi sumak
1/2 cay bardagi sivi yag
Pul biber
Karabiber

Yapilisi

Salataliklarin uc kisimlari kesilir ve ikiye bolup icleri oyulur. Ic harci icin; 1 adet sogan ve 1 demet maydanoz kucuk kucuk kiyilip birlestirilir. 300 gr kiyma eklenip yikanmis bulgur ve pirinc katilir. Arzuya gore tuz, pul biber, karabiber, 1 yemek kasigi salca, yarim cay bardagi sivi yag eklenip yogrulur ve salataliklara doldurulur. Dolmalar, domatesten yapilan kapaklarla kapatilip tencereye yerlestirilir.

Sosu icin; 1 yemek kasigi salca, 1 yemek kasigi sumak ve arzuya gore tuz birlestirilir, sicak su dokulup karistirilir. Hazirlanan sos dolmalarin uzerine dokulur ve yemek pismeye birakilir. (Dokulen salcali sumakli su salataliklarin uzerine gecmemelidir)

Hiyar Dolmasi servise hazirdir.