

Karnabahar Dolmasi

Malzemeler

200 gr dana kuzu karisik kiyma
1 tane incecik yemeklik dogranmis kuru soğan
2,5 yemek kasigi yikanmis suzulmus dolmalik pirinc
1 yemek kasigi tereyag
1 corba kasigi domates salcasi
1/2 demet ince kiyilmis maydanoz
Tuz, karabiber

Yapilisi

Karnabari butun olarak iyice yikayin ters cevirin suyu suzulsun, diger tarafta butun malzemeyi bir kap icinde karistirin harcinizdan tatli kasigi kadar alin, karnabarin her dalinin arasini acararak dolma harcini doldurun, her tarafi dolunca genis bir tencereye duz sekilde oturtun,1,5 su bardagi su koyun uzerini folyo ile kaplayin kapagini kapatın ve yavas pismesini saglayin.Pisince sicak olarak dilimleyin ve servise sunun.ellerimize saglik