

Katikli Dolma

Malzemeler

1 adet sakiz kabagi
1 adet yesil kabak
200 gr findik yapragi
500 gr yagsiz dana kiyma
100 gr yagli dana kiyma
2 su bardagi kisirlik bulgur
1 su bardagi simit
1 avuc kuru reyhan
2 cay kasigi pul biber
Uzeri icin;
1 kase yogurt
3 dis sarimsak
Pul biber
Sivi yag

Yapilisi

Sakiz kabaginin (balkabagina benzer bir kabak cesidi) kabugu soyulur ve ince uzun bir sekilde kesilir. Kesilen kabaklar yumusayip sarilacak kivama gelmesi icin tuzlanir. Ici icin; yagli ve yagsiz dana kiyma, kisirlik bulgur, simit (bulgurun en ince cesidi) 2'ser cay kasigi tuz ve pul biber, 1 avuc kuru reyhan azar azar su dokulerek cig kofte gibi yogrulur. Dolma ici yuvarlak parcalara ayrilir ve tuzlanan sari kabaklara rulo seklinde sarilir. Findik yapraklari da dolma iciyle bohca seklinde sarilir. 1 adet yesil kabak dilimlenir ve her dilimin ortasi cikartilip dolma ici yerlestirilir. Tencereye hazirlanan dolmalar dizilir, tabak kapatilir. 1 tatli kasigi tuz ve uzerini gecmeyecek kadar su dokulen dolmalar pismeye birakilir. Uzeri icin 3 dis ezilmis sarimsak yogurtla cirpilir. pul biber sivi yagda kizdirilir. Pisen dolmalar servis tabagina ters cevrilir ve uzerine hazirlanan sarimsakli yogurt ve biber sosu dokulur.
Katikli Dolma servise hazirdir.