

Tursulu Dolma

Malzemeler

Yarım kg az yağlı dana kıyma

1 soğan

250 gram köftelik bulgur

1 orta boy lahana

3 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı sığır salçası ya da taneleriyle nar suyu

100 gram tereyağı ya da margarin

1 yemek kaşığı pulbiber

Tuz

Yapılışı

Lahananın kafa kısmı kesilip yaprakları haslanılır. Et, bulgur, tuz ve rendelenmiş soğan bir kaba alınıp yoğurulur. İç malzemesi ile lahana yaprakları sarılır ve tencereye dizilir.

Diğer tarafta tereyağı

eritilip domates ve sığır salçası kavrulur. Pulbiber ve tuz eklendikten sonra yemegin üzerine gezdirilir. Kaynamis su ilave ederek 15-20 dakika pisirilir.