



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Ankara Dolması

Ankara Dolması



18-20 Ədəd dolma bibəri
300 qr quzu qıyması
2 Ədəd quru soğan
1,5 Çay stəkani düyü
1,5 çay stəkani plovluq yarma
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1 Çorba qaşığı quru nanə
1 Çay qaşığı qara bibər
1,5 şirin qaşığı duz
1,5 Çay stəkani günəabxan yağı
3 Su stəkani ət suyu
Üzəri üçün:
Pomidor

- # Qazana yağ qoyular, istilənincə çox incə qiyılmış soğan əlavə olunar və yarım olaraq qovrulur.
- # Üzərinə yuyunmuş düyü və yarma əlavə olunar, 5 dəqiqə qədər qovrulur.
- # Üzərinə sous qatılar və qoxusu gedənə qədər çevrilər. Son olaraq duz, qara bibər və nanə əlavə olunar, atəşdən alınar.
- # İç tamamilə soyuyunca çiy qıyma atılar və qarışdırılar.
- # Hazırlanan iç oyulmuş bibərlərin yarısına qədər zəif şəkildə doldurular.
- # Dolmalar qazana düzülər. Üzərinə doğranmış pomidor bağlanılar.
- # Et/ət suyu kənardan boşaldılar, qazanın qapağı bağlanılar.
- # Sürətli atəşdə qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra ocaq qısılar, 30-35 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Ankara dolmasına qovurma əsnasında qətilliklə ət suyu ya da su qoyulmaz. Bunun səbəbi iç vəsaitinin dənə dənə olması üçündür.