



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

## Kəvər Dolması

### Pırasa Dolması



- 1 kg. qalın kəvər
- 1 Ədəd baş soğan
- 1 Stəkan düyü
- 4 Yemək qaşığı duru yağ
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qarabibər
- 7-8 Dal cəfəri
- 1 Çay qaşığı quru nanə
- 2 Stəkan isti su
- 1 Çorba qaşığı tomat

- # Kəvərlərin yaşıl qisimləri başq bir yemək hazırlamaq üçün ayrılır.
- # Ağ qisimləri ,5-6cm. qalınlığında doğranır.
- # Qaynayan duzlu suya kəsilən kəvərlər atılır, yumuşayana qədər bişirilir.
- # Bişincə qaynar sudan alınır, soyuq sudan keçirilir.
- # Bişmiş kəvərlər boylamasına kəsilir və yarpaqlarına ayrılır.
- # Dolmanın içi hazırlanır. bunun üçün; baş soğan doğranır, üzərinə qiymə , yixanmış düyü, tomat, qarabibər, duz, 2 yemək qaşığı yağ və yarım stəkan su birlikdə qarışdırılır.
- # Hazırlanan kəvər yarpağının kənarına qoz böyüklüyündə qiyməli məhlul qoyulur, əvvəl üçbucaq qatlanıb, sonra kəvər yarpağının boyunca üçbucaq şəklində biçimlənir.
- # Kəvər yarpaqları bitənə qədər bu iş təkrar edilir.
- # Qazana düzülür, üzərinə qalan 2 yemək qaşığı duru yağ və 2 stəkan su qoyulur, orta atəşdə 45 dəqiqə bişirilir.

**Not:** Bu yeməyə soğanları xaşlayıb qat qat ayıraraq da yapılır. O zaman üçbucaq şəklində deyil də soğanın biçiminə görə sayılır.