



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Qatqılı Dolma

Katıklı Dolma



250 qr. orta yağlı qıyma
1 kq. balqabaq
1 Su stəkanı incə yarma
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Şiriniyyat qaşığı quru reyhan
Yarım şirin qaşığı qırmızı marka bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
2 Su stəkanı ət suyu ya da su
Üzəri Üçün;
2 Su stəkanı qatıq
3 Dış sarımsaq
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

- # Quru soğan yeməli çox incə doğranar, duzla ovular, üzərinə incə yarma, qıyma, quru reyhan, qırmızı marka bibər əlavə olunar, 2 - 3 dəqiqə yoğurular.
- # Dolma xərci soyuducunda dinlənərkən, balqabaqlar yuyunar, qabıqları qırxiyar. Bıçaqla eninə iki barmaq qalınlığında kəsilər.
- # Balqabaq xalqa şəklində olacaq şəkildə oyular, kənarları incə qalar.
- # Hazırlanan xərc soyuducundan alınar, oyulan balqabağın alacağı qədər küftə kimi diyirlənər, sıxdırmadan balqabağa doldurulur.
- # Dolmalar geniş bir qazana üfüqi olaraq düzülər. Üzərinə soyuq ət suyu ya da su qoyular. Əvvəl orta atəşdə 5 dəqiqə sonra batıq atəşdə balqabaqlar yumşalana qədər bişirilər.
- # Qatqılı dolmalar bişdikdən yarım saat sonra, xidmət qabına alınar, üzərinə sarımsaqlı qatıq qarışığı tökülər.
- # Ən son yağda hirsəndirilmiş marka bibər gəzdirilər, xidmət edilir.

Not: Qatqılı dolma Diyarbakır bölgəsinin sevilən yeməyidir.