KATIKLI DOLMA



250 gr. orta yağlı kıyma
1 kg. kabak
1 Su bardağı ince bulgur
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı kuru reyhan
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı et suyu ya da su
Üzeri İçin;
2 Su bardağı yoğurt
3 Diş sarımsak
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Kuru soğan yemeklik çok ince doğranır, tuzla ovulur, üzerine ince bulgur, kıyma, kuru reyhan, kırmızı pul biber eklenir, 2 – 3 dakika yoğrulur.
Dolam harcı buzdolabında dinlenirken, kabaklar yıkanır, kabukları kazınır. Bıçakla enine iki parmak kalınlığında kesilir.
Kabak halka şeklinde olacak şekilde oyulur, kenarları ince kalır.
Hazırlanan harç buzdolabından alınır, oyulan kabağın alacağı kadar köfte gibi yuvarlanır, sıktırmadan kabağa doldurulur.
Dolmalar geniş bir tencereye yatay olarak dizilir. Üzerine soğuk et suyu ya da su konur. Önce orta ateşte 5 dakika sonra kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirilir.
Katıklı dolmalar piştikten yarım saat sonra, servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt karışımı dökülür.
En son yağda kızdırılmış pul biber gezdirilir, servis yapılır.

Not: Katıklı dolma Diyarbakır yöresinin sevilen yemeğidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 884 | Adı: Katıklı Dolma | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:05