

Bolu Kaldırma Dolması

Toplam 67 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 32 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 5/10

Kaldırma dolması, ıspanak yaprakları, sığır eti, süt, yumurta, soğan ve yoğurtlu harçla sarımsak sosla pişiren Bolu yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Kaldırma Yaprak
- 500 gr Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Sıvı yağ
- 1 kase Yoğurt
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Karbonat
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kaldırma yaprakları kaynar suda 2 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
2. Un, süt, yumurta, karbonat, tuz ve yarım su bardağı suyu koyu harç olana kadar çırpın.
3. Kuru soğan sıvı yağda 5 dakika kavurup domates salçası ekleyin.
4. Kaldırma yaprakları ıspanaklı harçtan koyup sarma biçiminde kapatın.
5. Dolmaları soğanlı salça sosunun üstüne dizip 25 dakika pişirin, yapraklar harç tutacak kadar yumuşasın.
6. Yoğurt ve sarımsaklı yoğurt dolmaları üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Haşlanan kaldırma yaprakları soğuk suya alınırsa rengi kararmaz ve sararken yırtılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla 11 yaşından büyükler için domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta