



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Amasya Baklalı Dolması



**Süre:** 3 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 1 saat

>> **Piştirme Süresi:** 2 saat

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

## **Malzemeler:**

- 250 g kuru iç bakla, gecedan ıslatılmış ve kabukları ayrılmış
- 1 su bardağı aşurelik buğday veya yarma
- 500 g kemikli kuzu kaburga
- 30-35 taze asma yaprağı veya salamura yaprak
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Karabiber ve tuz
- Servis için yoğurt, kuru soğan ve 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yaklaşık 5 su bardağı sıcak su

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Buğday/gluten; yoğurtla servis edildiğinde süt ürünleri.

## **Ön Hazırlık:**

Baklayı bir gece soğuk suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp kabuklarını ayırın; sert kabukların tamamı çıkmasa da sorun olmaz. Yarmayı yıkayın. Salamura yaprak kullanıyorsanız tuzunu azaltmak için birkaç dakika sıcak suda bekletip durulayın.

## **Yapılışı:**

### **1. İç harcı karıştırın:**

- Bakla, yarma, soğan, kuru nane, karabiber ve az tuzu geniş kapta harmanlayın. Karışımı önceden pişirmeyin; dolmanın içinde yumuşayacaktır.

### **2. Yaprakları sarın:**

- Yaprığın damarlı yüzü üste gelecek biçimde açın. İçten bir tatlı kaşığı koyup kenarları katlayarak sıkı fakat aşırı bastırmadan sarın.
- Dolmaların boyunu küçük ve birbirine yakın tutun; küçük sarımlar eşit pişer. Yaprak yırtıksa iki yaprağı üst üste kullanın.



### 3. Etle birlikte pişirin:

- Kuzu kaburgaları tencerenin tabanına dizin. Dolmaları üstüne sıkıca yerleştirin; dağılmamaları için üzerlerine ısıya dayanıklı düz tabak kapatın.
- Sıcak suyu tabağın kenarından ekleyin. Kaynama başlayınca ateşi en kısığa alıp kapağı kapatın; bakla ve yarma yumuşayana, et kemikten ayrılana kadar yaklaşık 1,5-2 saat pişirin.

### 4. Servis edin:

- Dolmaları servis tepsisine alıp etleri üzerine yerleştirin. İsteğe göre yoğurt ekleyin; tereyağında yumuşattığınız soğanı üzerinde gezdirin.

### Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yaprak yumuşamalı, içteki yarma dişe sert gelmemeli; tencerenin dibinde az miktarda pişme suyu kalmalıdır. Su erken biterse sıcak suyu azar azar kenardan tamamlayın.

### Saklama:

Dolmaları et ve pişme suyuyla birlikte sıg kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Isıtırken az su ekleyip kısık ateşte kapalı tutun; yoğurdu servis anında koyun. Baklayı ıslatma süresi toplam süreye dahil değildir.

>> **İpucu:** Pişirme boyunca tencereyi karıştırmayın; tabakla ağırlık vermek sarımların açılmasını ve bakla-yarma içinin dağılmasını önler.