

Bolu Kaldır Dolması

Toplam 67 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 32 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 5/10

Kaldır dolması, ıspanak yaprakları, mısır, süt, yumurta, soğan ve yoğurtlu harçla sarımsak sosla pişiren Bolu yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Kaldır 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. Kaldır 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. Kaldır 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 sosu dolmaların üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla 11 hafta içinde domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta