

Tuğba Uslu-İzmit

Kalderek Bohçası

Malzemeler

500 Gr. Tavuk Kıyması

1 Kg. Kalderek Yaprağı

2 Ad. Kuru Soğan

1 Demet Taze Soğan

1 Demet Maydanoz

1 Demet Dereotu

1 Ad. Taze Sarımsak

1 Demet Taze Nane

4 Diş Sarımsak

1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

3 Çorba Kaşığı Tereyağı

Tuz, Karabiber

Üzeri için:

Sarımsaklı Yoğurt

Domates Sosu

1-Kıymanın içerisine bütün yeşillikler doğranır. Tereyağı hariç geriye kalan malzemenin tamamı eklenir.

2-Kalderek yaprakları kaynar suya batırılıp çıkartılır. Daha sonra hazırlanan içten 1 tatlı kaşığı konularak bohça gibi sarılır.

3-Sonrasında tepsiye dizilerek tereyağı eklenir. Alüminyum folyo ile etrafı kapatılarak 1 su bardağı su eklenir ve 170 derece fırında 45 dakika pişirilir.

4-Sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile servis edilir.