

Ece Akaryıldız-İstanbul

Tavuklu Şalgam Dolması

Malzemeler

- 2 Ad. Tavuk Butu Kıyma
- 4 Ad. Şalgam
- 1 Küçük Kase Pirinç
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 2 Tatlı Kaşığı Yenibahar
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1/4 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Üzeri için:

- 1 Kase Yoğurt
- 2 Diş Sarımsak

1-Şalgamların sapını kesip kabuğunu soyduktan sonra, kalınlığı bir parmağı geçmeyecek şekilde içleri dikkatlice oyularak, boşaltılır.

2-Soğan olabildiğince minik küpler halinde doğranır ya da rendelenir.

3-Tavuk kıymasına soğan, pirinç, yenibahar, tuz ve karabiber eklenir ve yoğrulur. Hazırlanan iç harcı şalgamların içine doldurulur.

4-Diğer yanda tencereye biber salçası ve sıvı yağı koyularak kısık ateşte kavrulur. Salça biraz kavrulduktan sonra dolmalar tencereye yerleştirilir.

5-Şalgamların üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ilave edilerek kısık ateşte yarım saat pişmeye bırakılır. Şalgam dolmaları pişerken sarımsak ezilerek yoğurtla karıştırılır. İsteğe göre dolmaların yanında ya da üzerlerine dökerek servis edilir.