BAKLA DOLMASI(TOKAT)

Malzemeler

500 gr.asma yaprağı

1 su bardağı iç bakla

1 su bardağı kırık buğday(dolma içi)

2 orta boy soğan

2 yemek kaşığı reyhan

1 yemek kaşığı salça

pul biber,karabiber,

SOSU İÇİN:

1 orta boy soğan

1 yemek kaşığı salça

soğanı kavurmak için sıvı yağ

Yapılışı:

asma yaprağını tuzu gitmesi için önceden suda bekletiyoruz.iç baklaları daha önceden suda bekletiyoruz yumuşamaları için(iç baklayımarketlerde paket halinde bulabilirsiniz.)

daha önceden suda yumuşaması için hazırladığımız baklaları robotta çekiyoruz,ve bir kaba alıyoruz.daha sonra kırık buğdayı diğer adıyla dolma içini (bulamayanlar ince kısırlık bulgurla pilavlık bulguru karıştırarak yapabilirler) ekliyoruz.soğanları robotta çekip ekliyoruz.reyhan ve diğer baharatlar ,salça eklenerek iyice karıştıyoruz.son olarak üzerine azıcık sıvı yağ gezdiriyoruz.ve asma yapraklarına sarıyoruz.sardığımız dolmaları dibine kemikli et koyduğumuz tenceremize yerleştiriyoruz.üzerlerine kaynar su dökerek pişiriyoruz.pişmeye yakın,ince ince kıydığımız soğanları pembeleşene kadar kavuruyoruz ve salçayıekleyerek kavurup dolmaların üzerine gezdiyoruz.dolmalarımız iyice pişince servis tabağına alıyoruz.afiyet olsun