ANKARA DOLMASI

18-20 adet dolma biberi
300 gr kuzu kıyması
2 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı pirinç
1,5 çay bardağı pilavlık bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı et suyu
Üzeri için:
Domates

Tencereye yağ konur, ısınınca çok ince kıyılmış soğan eklenir ve yarım olarak kavrulur.
Üzerine yıkanmış pirinç ve bulgur eklenir, 5 dakika kadar kavrulur.
Üzerine salça katılır ve kokusu gidene kadar çevrilir. Son olarak tuz, karabiber ve nane eklenir, ateşten alınır.
İç tamamen soğuyunca çiğ kıyma atılır ve karıştırılır.
Hazırlanan iç oyulmuş biberlerin yarısına kadar gevşek şekilde doldurulur.
Dolmalar tencereye dizilir. Üzerine doğranmış domates kapatılır.
Et suyu kenardan boşaltılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Hızlı ateşte kaynama noktasına geldikten sonra ocak kısılır, 30-35 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Ankara dolmasına kavurma sırasında kesinlikle et suyu ya da su konmaz. Bunun nedeni iç malzemesinin tane tane olması içindir.