

# Şükran Günü Ekmekli Dolma

Ekmek küpleri, otlar, sebzeler ve hindi suyuyla yapılan geleneksel Türk Şükran Günü dolması. Tatiller için Türk ve Amerikan lezzetlerinin mükemmel füzyonu.

15 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 8 dilim ekmek
- 1 soğan
- 1 kereviz
- 0.5 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 1 yemek kaşığı adaçayı
- 1 yemek kaşığı taze kekik
- 1 bardak hindi suyu
- 0.5 bardak ceviz
- 0.5 bardak badem
- 0.5 bardak kuru üzüm
- 1 yumurta

## Yapılışı

### 1 Ekmeği hazırlayın

Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. 8 dilim ekmeği 1,25cm (½-inç) küpler halinde kesin ve fırın tepsisine yayın. Altın kahverengi ve çıtır olana kadar 10-12 dakika kızartın. Tepside tamamen soğutun.

### 2 Sebze ve otları hazırlayın

1 soğan ve 1 kereviz sapını 6mm (¼-inç) parçalar halinde doğrayın. Toplamda 1 yemek kaşığı olacak kadar taze ot ince doğrayın. Bir kenara ayırın.

### 3 Sebzeleri pişirin

Büyük tavada orta ateşte ½ yemek kaşığı tereyağını eritin. Doğranmış soğan ve kerevizi ekleyip yumuşayıp şeffaf olana kadar 5-7 dakika pişirin. Ateşten alıp tamamen soğutun.

### 4 Dolma tabanını yapın

Kızartılmış ekmek küplerini, soğutulmuş sebzeleri, 1 yemek kaşığı doğranmış ot, ½ su bardağı fındık ve ½ su bardağı kurutulmuş kızılcığı büyük kasede birleştirin. Eşit dağılması için nazikçe karıştırın.

5 1 yumurtayı küçük kasede iyice çırpın. Ekmek karışımının üzerine dökün ve kaplamak için nazikçe karıştırın.

6 1 su bardağı hindi suyunu yavaş yavaş, her seferinde ¼ su bardağı olacak şekilde ekleyin, ekmek eşit şekilde nemlenene kadar ancak sulu olmayacak şekilde her ekleden sonra nazikçe karıştırın. Tadına göre tuz ve karabiber ilave edin.

### 7 Dolmayı pişirin

Fırın sıcaklığını 190°C'ye (375°F) düşürün. Karışımı yağlanmış 20x20cm (8x8-inç) fırın kabına aktarın ve eşit olarak yayın. Üst kısım altın kahverengi olana ve iç sıcaklık 74°C'ye (165°F) ulaşana kadar 25-30 dakika pişirin.

8 Servis yapmadan önce 5 dakika dinlendirin. Fırın kabından sıcak olarak servis yapın.

## İpuçları

Ekmek küplerini altın sarısı olana kadar ama fazla çıtır olmayacak şekilde kızartın - bastırıldığında hala yumuşak olmalılar çünkü pişirme sırasında sertleşmeye devam edecekler.

Ekmeğin ıslanmasını ve yumurtanın erken pişmesini önlemek için sotelenmiş sebzelerin tamamen soğumasını bekleyip sonra ekmekle karıştırın.

Hindi suyunu yavaş yavaş ilave edip nazikçe karıştırın - ekmeğin eşit şekilde nemlendirilmesini istiyorsunuz ama sıvı içinde yüzmemelidir.

Karışım boyunca eşit dağılım ve uygun bağlanma sağlamak için yumurtayı ekleden önce iyice çırpın.

Küçük bir kısmını tadararak pişirmeden önce baharatı kontrol edin - gerektiğinde tuz, biber ve otları ayarlayabilirsiniz.

Üst kısım çok hızlı esmerleşirse alüminyum folyo ile örtün, sonra yüzeyi çıtırılaştırmak için son 10 dakika folyo kaldırın.

Yapışmayı önlemek ve kolay servis ile temizlik sağlamak için yağlanmış fırın kabı kullanın.

Servis yapmadan önce uygun şekilde katılaşması için dolmanın 5 dakika dinlenmesini bekleyin.