



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİLDİK DOLMASI (MALATYA ARAPKİR)

Malzemeler:

Yarım kilo yarım yağlı kuzu kıyma
Yarım kilo kemikli kuzu eti
1.5 kilo sert küçük domates
1 adet soğan
1 kase pirinç
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar tuz karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Küçük sert domateslerin içini oyarak dolma yapımına hazırlayın. Kıymayı rendelenmiş soğan, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber ve salçayla karıştırarak dolma harcını hazırlayın. Hazırladığınız bu harcı domateslere doldurun. Tencerenin dibine kemikli et parçalarını dizin. Üzerine domateslerden çıkardığınız iç kısımlarını koyun. Onun üzerine dolmaları dizerek bir kaşık zeytinyağı gezdirin. Su ilave ederek pişirin. Not: Etli kaburga olursa daha lezzetli olur.