



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## EKŞİLİ DOLMA (ERZURUM)

Anadolujet Magazin

½ kg patlıcan  
1 şerit ekşi pestil (erik veya kızılıcık)  
½ kg kıyma  
2 orta boy soğan  
1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı domates veya biber salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
tuz

Patlıcanları, üzerlerini geçecek kadar sıcak suda yarım saat bekletip, süzün. Kıymayı, pirinci, rendelediğiniz soğanı, salçayı, baharatları ve tuzu karıştırın. Dolmaları tencereye gelişi güzel doldurun. Bir kabın içinde iki su bardağı sıcak suda erittiğiniz pestili, dolmaların üzerine gezdirin. Kısık ateşte pişirin. Pirinçler şişip, yumuşadığında pişmiş demektir. Bir çorba kaşığı tereyağını tencerenin içine bırakıp, kapağını kapayarak, demlenmeye bırakın.