



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KURU DOLMA (ADANA)

MALZEME LİSTESİ

- 10 adet kurutulmuş dolmalık biber
- 10 adet kurutulmuş patlıcan
- 750 gr orta yağlı kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 baş orta boy soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
- Sosu için;
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 8 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 4 yemek kaşığı nar ekşisi

YAPILIŞI

Kuru dolmalık malzeme bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün yumuşayan dolmalık malzemenin suyu süzülür. Yeniden su ilavesiyle 10 dakika haşlanarak süzülür. Kıyma, nohut, bulgur, ince doğranmış soğan, pirinç, domates salçası, biber salçası, tuz, karabiber ve kırmızıbiber bir kaptaki karıştırılır. Dolmalık biber ve patlıcan bu karışımla doldurularak tencereye dizilir. Dolma az su konularak pişirilir. Sos hazırlanırken önce yağ eritilir, dövülmüş sarımsak biraz kavrulur. Salça, nane ve nar ekşisi katılarak 5 dakika pişirilir. Pişmiş dolmaların üzerine döküldükten sonra 15 dakika daha birlikte kaynatılarak servis yapılır.