EKŞİLİ KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

10 adet kırmızı kuru biber
10 adet kuru patlıcan
2 su bardağı pirinç
5 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak
Zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı dolma baharı
2 yemek kaşığı fıstık ve kuş üzümü
1 yemek kaşığı nar ekşisi

Biberler ve patlıcanlar ayrı ayrı 10 dakika kadar haşlanır ve süzülür. Soğanlar ince ince doğranır sarımsaklarla beraber zeytinyağında kavrulur. Yıkanıp süzülen pirinçler soğanlara ilave edilir ve 5 dakika kavrulur. Salçalar ilave edilir ve karıştırılır. Daha sonra tarcın, dolma baharı, fıstık ve kuş üzümü eklenir ve 1-2 dakika karıştırılır. 1 su bardağı su ilave edilip pişirilir. Biber ve patlıcanların içi hazırlanan iç malzeme ile doldurulur ağızları kapatılıp geniş bir tencereye yanyana dizilir. Dolmaların içlerinin açılmaması için tencere üzerine tabak kapatılır. Diğer tarafta 1 su bardağı suya 1 yemek kaşığı nar ekşisi koyulup karıştırılır ve dolmanın üzerine dökülür. Ağır ateşte sürekli suyu kontrol edilerek pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023

© lezzetler.com tarif no:135149 • adı:Ekşili Kuru Patlıcan ve Biber Dolması • gönderen:mor salkım • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:14