



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ DOLMA

50 adet üzüm yaprağı

İçi:

2500 gr. kuru soğan

1 kg. dana kıyması

300 gr. Domates

1 demet taze nane

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

2 çorba kaşığı tarhun

1 çorba kaşığı pul biber

2 çorba kaşığı kuru nane

1 çorba kaşığı kimyon, tuz, karabiber

4 çorba kaşığı zeytinyağı

4 çorba kaşığı biber salçası

200 gr. kuru çakal eriği

Pişirmek için:

1 lt. domates suyu

200 gr. Pınar tereyağı

Su

Bütün malzeme doğranarak harmanlanır. Yapraklar sarılır ve 45 dakika pişirilir. Sıcak olarak Pınar yoğurt ve humusla servis edilir.

Humus:

500 gr. nohut (haşlanmış)

350 gr. Tahin

2 çorba kaşığı sarımsak

1,5 çorba kaşığı kimyon

2 çorba kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Limon suyu

Su (kıvamı için)

Bütün malzeme blender'dan geçirilir.