



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KAYISILI DOLMA

MALZEMELER

30 kayısı
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kasığı kıyma
1 soğan
Tuz, karabiber, biraz tarçın
1 demet nane
1 kasık kuru nane
1 limonun suyu

YAPILIŞI

Kayisilari aksamdan suda bekleterek yumusatin. Diger tüm malzemeleri karistirarak, harcinizi hazirlayin.Kayisilari bölerek içlerini daha önce hazirladiginiz harçla dolma doldurur gibi doldurun. Tepsiye doldurulmus kayisilari dizin. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip 30 dakika firinda pisirin. Üzerine bol nane ve limon suyu dökerek servis yapin