



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN BİBER DOLMASI

Kurutulmuş biber
Kurutulmuş patlıcan
2 su bardağı bulgur
2 su bardağı pirinç
4 adet soğan
1.5 yemek kaşığı salça
Karabiber
Kimyon
Toz kırmızıbiber
Pul biber
Yarım margarin

Öncelikle kurutulmuş biber ve patlıcanları haşlayıp süzelim. Daha sonra soğanları yemeklik şekilde doğrayıp kıymayla beraber kavuralım. Kavrulunca içine yıkanmış bulguru, pirinci ve salçayı da ekledikten sonra iyice kavuruyoruz. Tuzunu ve baharatlarını da atıp altını kapatalım. Maydanozları da doğrayıp içine ilave edelim. Kuru sebzelerin içini doldurup tencereye dizelim. Hepsi bitince üstüne bir porselen tabak kapatalım. 4 su bardağı kaynamış su ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 30.01.2018