ERİKLİ DOLMA

500 gr domates
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı pirinç
250 gr yağlı kıyma
2 adet patlıcan
2-3 adet kabak
6 adet dolmalık biber
Yarım kg can eriği
2-3 adet soğan
2 yemek kaşığı margarin
1 baş sarımsak
Karabiber
Tuz

Dolmalık sebzelerin içlerini çıkarın. Pirinci ayıklayın ve yıkayın. Soğan ve sarmısakları ince kıyın. Çıkarılmış sebze içlerini doğrayın. Domateslerin kabuklarını temizleyin, çekirdeklerini çıkarın ve ufak ufak doğrayın. Bir kapta kıyma, domates, kıyılmış sebze içleri, yağ, salça, doğranmış soğan, sarımsak, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Pirinci ilave ederek yoğurun. Sebzelerin içine malzemeyi doldurun ve ağızlarını kapatın. Dolmaları tencereye yerleştirin. Üzerlerine ve çevresine yıkanmış erikleri yerleştirin. Tencereye de az miktarda tuz ve su ilave ederek dolmaları önce hızlı daha sonra yavaş ateşte pişirin. Dolmalar dinlendikten sonra eriklerle birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:120020 • adı:Erikli Dolma • gönderen:mavi turna • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:45