



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DOLMA (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg kuzu eti
Kuyruk yağı
2 kase pirinç
1 maydanoz
3 orta boy domates
3 adet biber
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı zeytinyağı
Sumak suyu

Pirinçler yıkanıp süzülür. Üzerine bütün malzemeler eklenip karıştırılarak patlıcan, kabak, domates, biber ve pazıların içine doldurulur.

Tencerenin dibine et yerleştirilir (kemikli kaburga) ve doldurulan malzemeler tencereye dizilir.

Üzerlerine tuz, sumak suyu ve dolmaların üzerini örtecek kadar su eklenir.

Dolmalar pişerken açılmasın diye üzerine ağırlık (dolma taşı veya tabak) konur.

Dolma kaynadıktan sonra yaklaşık 45 dk. daha pişirilerek ocaktan alınır ve servis edilir.

