KARIŞIK DOLMA (KONYA)

MALZEME LİSTESİ
3 adet domates
6 adet yeşil dolmalık biber
3 adet patlıcan
3 adet kabak
Ayrıca 3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
Dolma harcı için;
500 gr yağlı kuzu kıyması (veya koyun kıyması)
2 adet kuru soğan
2 adet domates
1 su bardağı pirinç (veya düğü denilen ince bulgur)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı su
2 çay kaşığı karabiber, pulbiber
1 yemek kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı tuz ayrıca 100 gr sadeyağ (veya tereyağı)

YAPILIŞI
Biberlerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesip çekirdeklerini temizleyin. Patlıcanları ortadan ikiye kesip iç kısımlarını oyup çıkarın. Kabakların uç kısımlarını kesip üzerlerini kazıyarak temizleyin ve içlerini oyup çıkarın. Hazırladığınız sebzeleri kararmamaları için tuzlu suda bekletin. Dolma harcı için soğanları soyup zardan ufak doğrayın.
Domatesleri rendeleyin. Kıymayı derin bir kaba alın. Soğan, tuz, karabiber, biber salçası, domates salçası, pulbiber, nane,domates, yıkanmış pirinç, ve bir çay bardağı suyu ilave edip karıştırın.
Hazırladığınız dolma harcını sebzelerin içlerine üstte bir parmak boşluk bırakacak şekilde doldurup kapaklarını kapatın. Tencereye dolmaların ağız kısımları üste gelecek şekilde yan yana dizin.
Parçaladığınız yağı, tuz ve 3 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Dolmaların dağılmaması için üzerini porselen bir tabakla kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49220 • adı:KARIŞIK DOLMA (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:43