KIŞLIK DOLMA (BATMAN)

MALZEME:
Patlıcan 10 adet
Maydanoz 1 bağ
Kuru biber 10 adet
Pirinç 6 çorba kaşığı
Sivribiber 2 adet
Kuzu eti 500 gr.
Soğan 2 adet
Ayçiçek yağı 1/2 su bardağı
Domates salçası 2 çorba kaşığı
Kırımızı pulbiber 3 çay kaşığı
Sumak 2 çorba kaşığı
Et suyu 4 su bardağı
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI:
Patlıcanlarala biberleri yıkayıp süzdürn. Tencerede su kaynatıp, biberleri içine atın. Yaklaşık 10-15 dakika biberler yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzdürerek sudan alıp, ipinden çıkarın. Sivribiberlerin saplarıyla tohumunu temizleyin. Biber, soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Pirinci yıkayıp süzdürün. Bir kapta eti, pirinç, soğan,maydanoz, biber, yağ, salça, sumak, tuz, karabiber ve kırımızıbiberle karıştırın. Yumuşatılmış patlıcan ve biberleri bu harç ile doldurup, ağızlarını içeri doğru bükerek kapatın. Gerekiyorsa açılmamaları için bir kürdanla tutturun. Tencereye dizin. Dolmaların üzerine et suyunu gezdirin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Kapağını kapatarak yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın. Ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25803 • adı:KIŞLIK DOLMA (BATMAN) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:36