



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU DOLMA (BATMAN)

10 adet patlıcan kurusu  
10 adet biber kurusu (Varsa kuru kabak, asma yaprağı )  
½ kg. Pirinç  
1 demet maydanoz (İnce kıyılmış)  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
½ kg. Yağlı kuzu kuşbaşı (sotelenmiş)  
Tuz  
Karabiber  
Yenibahar  
1 baş kuru soğan (sotelenmiş)  
Sumak suyu (1 çay bardağı sumak, 2 çay bardağı ılık suya konup bekletilir. Suyu kullanılır.)  
Yağ

Kuru dolmalar haşlanıp biraz yumuşatılır. Pirinç, sotelenmiş et yıkanır. Süzülüp üstüne tuz, yağ, salça, maydanoz, soğan, baharatlar ve sumak suyunun yarısı ilave edilip karıştırılır. Dolmalar doldurulup tencereye dizilir. Üstüne kalan sumak suyu ve su ilavesi yapılır. Kaynamaya başladıktan sonra ½ saat pişirilip söndürülür. Sıcak servis yapılır.

