



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOLMA (BİBER, PATLICAN, KABAK)

THY Skylife

20 adet kurutulmuş biber, patlıcan, kabak
250 g kıyma
1 su bardağı pirinç
3 baş orta boy soğan
Birer çorba kaşığı domates ve biber salçası
2 domates
3 diş sarımsak
1/2 bardak su
Nane, kimyon, karabiber, maydanoz ve dereotu
2 fincan sıvı yağ

Dolma iinin hazırlanışı: Soğan, sarımsak, maydanoz ve dereotu ince ince kıyılır. Domatesler rendelenir ve diğerk malzemeler (kıyma, pirinç, domates ve biber salçası, 1 fincan sıvı yağ, su, nane, kimyon, karabiber, tuz) de eklenerek iyice karıştırılır. Dolmaların pişirileceğı tencereye 1 fincan sıvı yağ ile sulandırılmış domates ve biber salçası konulur.

Yapılışı: Kurutulmuş dolmalık biber, patlıcan ve kabaklar kaynamış suya atılarak tencerenin kapağı kapatılır ve yarım saat bekletilir. Islatılan kuruluklar tencereden çıkartılır ve içleri dolma iiyle doldurulur. Doldurma işlemi bittikten sonra, üzerine yeteri kadar su ilave edilerek dolmaların üzeri bir tabakla kapatılıp, orta ateşte pişirilmeye bırakılır. 40 dakika kadar pişirilir. Dinlendirildikten sonra servis yapılır.

