KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

16 kuru patlıcan ve biber
200 gr yağlı kıyma
5 diş sarımsak
1 soğan
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber
pul biber
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
250 gr yoğurt

Kuru patlıcanları ve biberleri sıcak suda 1 saat kadar bekletin. Süzgece alıp suyunu süzün. Pirinci yıkayıp süzün. Sarımsakları ve soğanı soyup kıyın. Kıymayı bir kaba alıp sarımsak, soğan, nane, tuz, karabiber, pulbiber, sumak, sıvıyağ, biber ve domates salçasını ekleyip karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın. Bu malzemeyi patlıcan ve biberlerin içine doldurup tencereye dizin. Üzerine bir porselen yemek tabağı kapatıp suyunu ilave edin. Orta ateşte pişmeye bırakın. Suyu kaynadıktan sonra ateşi kısıp 45 dakika daha pişirin. Üzerine yoğurt döküp servis yapın.

Not: Yaz sebzelerinin en bol olduğu dönemlerde insanların evlerinin damlarında iplere dizip hendeklere asarak kuruttuğu zamanlardan gelen bir yemek. Halen Doğu ve Güneydoğuda kısmen de olsa yapılmaya devam edilen dolmanın tadı başka dolmalara benzemiyor.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023