



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURULUKLARIN DOLMAYA HAZIRLANMASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Kuru patlıcan, kabak ve acuru dolmalık hazırlamak için bir gece önceden ayrı ayrı tencerelerde, üstüne denk gelecek kadar suyla bir taşım haşlayın, soğutun, süzün ve üstüne tekrar soğuk su ekleyin, hepsini sabaha kadar bekletin. Kuru biberi hazırlamak için ise haşlamadan üstüne kaynar sıcak su dökün, sabaha kadar bekletin. Ertesi gün yumuşamış olan kurulukların içlerini doldurun.