



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KARIŞIK DOLMA (GAZİANTEP)

5 patlıcan  
5 dolmalık biber  
5 domates  
1 baş sarımsak  
1 soğan  
250 gram yağlı kıyma  
1 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 limonun suyu  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle patlıcanların içini soyup tuzlu suda bekletiniz. Daha sonra domateslerin üst kısmını kesip içini boşaltın. Aynı şekilde biberleri de hazırlayın. Dolmanın içine domatesin çıkardığını içini blendırdan geçirin. Pirinci, baharatları, kıymayı, limon suyunu, salçaları ve doğranmış soğanı da ekleyin. İyice karıştırıp patlıcan domates ve biberin içini doldurun. Tencerede önce biber sonra patlıcan en son domatesleri ekleyip tencereden bir boy küçük bir porselen tabakta en üstüne koyun. Dolmaların üzerini geçmeyecek kadar su doldurun. 45 dakika kaynatın. Tabağı kaldırıp 15 dakika daha kaynatıp büyük bir tepsiye boşaltın.

