



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE DOLMASI

250 gr kurutulmuş iri siyah erik
200 gr orta yağlı kıyma
50 gr pirinç
1/2 su bardağı
1 çay kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı toz şeker
40 gr tereyağı
1 çay kaşığı Tuz

Erikleri 10 dakika suda bekletin. İyice yıkadıktan sonra 1 lt suda 15 dakika haşlayın. Haşlama suyunu saklayın. Kıymaya pirinci, tuz ve tarçını katın ve iyice yoğurun. Erikleri bıçakla yarın. Çekirdeklerini çıkarın. Kıymalı iç ile doldurup kapatın. Yayvan ve küçük bir tencereye dizin. Tereyağını küçük parçalar halinde kesip aralara koyun. Tüm malzemeyi koyduktan sonra 1 su bardağı erik suyu ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika kaynatın, daha sonra toz şekeri üstüne serpin. Tencerenin ağzını kapatın. 30 dakika kısık ateşte pişirin.