



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP DOLMASI (SİİRT)

10-12 adet kuru biber
10-12 adet kuru patlıcan
2 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kuru nane
Sıcak su
Sumaklı su için:
1 kahve fincanı tane sumak
2 çay bardağı sıcak su

Kuru patlıcan ve biberleri kaynar suda 5-6 dakika haşlayıp süzün.
Sumağı ufak bir süzgece koyup sıcak suya batırın ve ekşisini suya salmasını bekleyin.
Domatesi rendeleyin. Maydanozu, soğanları ve biberleri incecik doğrayın. Pirinçleri yıkayın.
Tüm malzemeyi derin bir kasede karıştırın.
Üzerine salçayı ve baharatları ilave edin.
Son olarak zeytinyağını da ekleyip hepsini güzelce harmanlayın.
Haşladığınız sebzeleri üzerinde biraz boşluk kalacak şekilde dolma harcıyla doldurun.
Ağızlarını elinizle hafifçe sıkıştırıp dolmaları tencereye dizin.
Dolmaların üzerine biraz zeytinyağı gezdirin.
Sumaklı suyu ve aynı miktarda sıcak suyu da tencereye ilave edin.
Üzerine bir tabak yerleştirdiğiniz dolmaları kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin.
Ocaktan aldıktan sonra 2 dakika dinlendirip servis edin.



