



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER VE PATLICAN DOLMASI (ŞANLIURFA)

Taze veya kurutulmuş patlıcan ve biber
Ufak doğranmış kuşbaşı et
Her dolma için 1 tatlı kaşığı pirinç
Sumak
Maydanoz
Kuru soğan
Domates ve biber salçası
Ufak kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı veya zeytinyağı
Karabiber
Pul biber
Tuz

Kuru patlıcan ve biberler kaynar suda 10-15 dakika kaynatılır (taze ise oyulur). Tane sumak 2 saat önceden suya konarak bekletilir. Diğer malzemeler karıştırılır, sumak suyunun yarısı eklenir. Patlıcan ve biberlerin içi sıkıştırılmadan doldurulur. Tencereye düzgün bir şekilde yerleştirilir, üzerine kalan sumak suyu ve biraz yağ eklenerek ateşe konur. Kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte yarım saat pişiriniz.

Not: İsterseniz kuyruğu da ufak kuşbaşı doğrayarak dolmanın içine diğer malzeme ile katabilirler.

