



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KURU BİBER PATLICAN DOLMASI

Kurutulmuş biber patlıcan
2 su bardağı bulgur
300 gram kıyma
4 adet soğan
1.5 yemek kaşığı salça
Karabiber
Kimyon
Toz kırmızıbiber
Yarım paket margarin

Öncelikle kurutulmuş biber ve patlıcanları haşlayıp süzelim. Daha sonra soğanları yemeklik şekilde doğrayıp kıymayla beraber kavuralım. Kavrulunca içine yıkanmış bulguru ve salçayıda ekledikten sonra iyice kavuruyoruz. Tuzunu va baharatlarınıda atıp altını kapatalım. maydanozlarıda doğrayıp içine ilave edelim. Kuru sebzelerin içini doldurup tencereye dizelim.Hepsi bitince üstüne bir porselen tabak kapatalım. 4 su bardağı kaynamış su ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim.