



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLİM DOLMA (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

500 g yağsız kıyma  
750 g ince bulgur  
1 baş kuru soğan  
3 orta boy patlıcan  
3 adet yeşil biber  
4 adet iri domates  
2 çay bardağı sumak  
125 g margarin  
Salça  
Tuz  
Karabiber

Tencereye yarım paket yağ koyularak eritilir, sonra bir kaşık da salça ilâve edilerek ocaktan alınır. Bir kabın içerisine çok küçük doğranan soğan, kıyma, kırmızıbiber, tuz, bulgur ve bir miktar su ilâve edilerek yoğrulur.

Bu arada patlıcan, domates, biber dörde bölünerek iri küpler şeklinde doğranır.

Yoğrulan kıymadan birer parça alınıp avuçta sıkılarak tencereye dizilir.

Bir sıra doğranmış sebze bir sıra sıkılmış köfte tencereye kat kat dizilir.

Üzerini kapatacak kadar da su dökülerek pişmeye bırakılır.