



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLİM DOLMA (ELAZIĞ)

500 Gr. yağsız kıyma  
750 Gr. ince bulgur  
1 baş kuru soğan  
3 ortaboy patlıcan  
3 adet yeşil biber  
4 adet iri domates  
2 çay bardağı sumak  
Yeteri kadar margarin  
Salça  
Tuz  
Karabiber

Tencereye margarin konulup eritilir. Bir kaşık salça ilave edilerek ocaktan alınır. Bir kabın içerisine çok küçük doğranan soğan ,kıyma,kırmızı biber, tuz ve bulgur ilave edilerek az su ile yoğrulup bir kenara toplanır. Patlıcanlar önce yuvarlak olarak 4 5'e bölünür.Daha sonra bölünen patlıcanlar dikdörtgen şeklinde 1 cm.kalınlığında kesilir. Domates ile biber de yemeklik şeklinde doğranır. Yoğrulan kıymadan küçük parçalar alınarak avuç içinde sıkılır harcı hazır olan tencereye dizilir.Üzerine patlıcan,domates ve biber serpiştirilir. Kıyma bitene kadar bu işleme devam edilir. Kıyma bitince sıcak su ilave edilerek pişirilir. Ocaktan indirmeden sıcak suya konularak sumak süzülerek bir taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınarak servis yapılır.

