



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DİLİM DOLMA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı sıcak su
- 3 Adet patlıcan
- 1 Çay Bardağı sumak
- 500 gr yağsız kıyma
- 3 Adet sivri biber
- 1 Adet soğan
- 750 gr köftelik ince bulgur
- 4 Adet Domates
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası

Soğanı küçük küçük doğrayın. Kıymayı geniş bir kaba alıp soğan, kırmızı tozbiber, bulgur ve tuzu ekleyin. Ara sıra su serpererek yoğurun. Patlıcanları alacalı soyun. Tuzlu suda bekletip kağıt havlu ile kurulayın. Patlıcanları önce yuvarlak olarak 4 parçaya bölün. Her parçayı dikey olarak 1 cm kalınlığında dilimleyin. Domatesin kabuklarını soyun. Biber ve domatesleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede margarini eritip salçasıyı kavurun. Tencereyi ateşten alın. Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde hafif sıkarak şekil verin. Köfteleri tencereye yerleştirin. Üzerine bir sıra patlıcan dizip domates ve biberleri serpiştirin. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin. Sıcak suyu ekleyip kısık ateşte pişirin. Sumağı sıcak suda 15 dakika bekletin. Süzgeçten geçirerek suyunu tenceredeki yemeğin üzerine gezdirin. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.