



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİM DOLMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

500 gr yağsız kıyma
750 gr köftelik ince bulgur
2 adet soğan
4 adet patlıcan
4 domates
4 sivri biber
3 çorba tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sumak
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Kırmızı toz biber
Karabiber

Çok ince kıyılmış soğanlar, kıyma, bulgur, kırmızı toz biber ve tuz harmanlanıp hafif su serpiştirilerek yoğrulur ve parmak şeklinde şekillendirilir. Tereyağında salça kavurulur, kenara alınır. Tencereye bir sıra köftelerden dizilir, üzerine parmak şeklinde doğranmış ve tuzlanıp yıkanmış patlıcan, onun üzerine küp doğranmış domates ve biber konularak bu şekilde malzeme bitene kadar tencereye dizilir. Üzerini bir parmak geçecek şekilde sıcak su ve tuz konulup 35-45 dakika kısık ateşte pişirilir. Pişmesine 2 dakika kalınca sumak suyu ilave edilip 2 dakika daha kaynatılarak servise sunulur. 1 çay bardağı sumak 1 su bardağı ılık suda 15 dakika bekletildikten sonra süzülüp suyu alınır.

