



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR DOLMASI

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg Karacadağ pirinci
500 gr yağlı kıyma
Bir çay bardağı sumak
2 kaşık domates salçası
2 kaşık biber salçası
1 kuru soğan
1 maydanoz
1 paket beş türlü baharat
Tuz
Karabiber
Pul biber
3 kaşık yağ
Kurutulmuş biber veya patlıcan veya teze patlıcan, biber, kabak, domates

Taze sebzeden yapılacaksa sebzeler oyulur.

Kurutulmuş sebzeden yapılacaksa kuru dolmalıklar haşlanır.

Soğan ve maydanoz doğranır pirinç, kıyma, baharat, salça, yağ karıştırılır.

1 su bardağı suda ıslanmış süzölmüş sumak suyunun yarısı harca katılır sebzeler doldurulur tencereye dizilir sumak suyunun geri kalanı ve 2 bardak su ile dolma taşı konarak pişirilir.

