



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİYARBAKIR DOLMASI SARMASI

hakkarim.net

Malzeme

ÜZÜM YAPRAGI

DOLMALIK TOP BİBER

PATLICAN

KABAK

KUŞBAŞI DORANMIŞ ET

PIRİNÇ

1 DOMATES

2 BİBER SUMAK (ILIK SUDA BEKLETİLECEK ÜZERİ İÇİN)

YARIM DESTE MAYDANOZ

YARIM ÇAY BARDAGI SIVIYAG

KUYRUK YAGI

2 TANE KURU SOGAN

KARABİER

PUL BİBER

TUZ

SALÇA HEM DOMATES HEM BİBER

Yapılışı:

İLK ÖNCE ILIK SUDA SUMAGIMIZI BEKLETİYORUZ.DAHA SONRA KABIMINIZ İÇİNE ETLERİMİZİ KUYRUK YAGIMIZI DOMATESİMİZİ BİBERİMİZİ MAYDANOZUMUZU KURU SAGANIMIZI DOGRUYORUZ DAHA SONRA SALÇALARIMIZI SIVIYAGIMIZI BAHARATLARMIZI VE PİRİNCİMİZİ ATIP AZCIK SUMAK SUYUMUZ BIRAKIYORUZ VE İÇ HARCIMIZ HAZIRDIR DAHA SONRA PATLICANLARIMIZI KABAKLARIMIZ OYUYORUZ TOP BİBERLE BİRLİKTE AZ TUZLU SUDA 5 DK BEKLEYİTOZ DAHA SONRA TENCERİMİZİ ALIYOZ VE TENCEREMİZİN ALTINA VARSA KABURGA ETİ YADA KEMİŞKLİ ET ATİYOR VE BAŞLIYOZ Bİ SIRA SARMA Bİ SIRA DOLA YAPIYOZ TENCEREMİZ DOLANA KADAR BU İŞLEM YAPILIR DAHA SONRA BİTTİKTEN SDONRA TENCEREMİZİN ÜZERİNE DOLMA TAŞI DEDİGİMİZX YADA DAHA AĞIR BİR ŞEY BIRAKILIR VE BİYEMEK KAŞIGI TUZ ATILIR VE SON OLARAK SUMAK SUYUMUZ ÜERİNE DÖKÜLÜR PİŞENE KADAR KAYNATILIR PİŞTİKTEN SONRA D.BAKIRLILAR GİBİ TEPSEYEYE DÖKKÜLEREK AFİYETLE YENİLİR AFİYET OLSUN YANINDA KURU SOGAN YOGUR MUHTEŞEM OLUR