



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİYARBAKIR USULÜ EKŞİLİ KURU DOLMA

250 gr kıyma
3-4 adet orta boy soğan
1 fincan tane sumak
2 bardak pirinç
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı margarin
Karabiber
Tuz
Nane
Acı kırmızı biber
2 yemek kaşığı biber salçası
15 adet kuru dolmalık biber
15 adet kuru dolmalık patlıcan

Kuru biber ve patlıcan yumuşayıcaya kadar haşlanır, suyu süzülür.
Diğer taraftan sumağın üzerine çıkacak kadar su konur.
1 saat bekletilir, süzülür.
İç malzemelerin hepsi karıştırılır.
Süzülen sumakların suyu da bu karışıma ilave edilir.
Biber ve patlıcanlar bu iç ile doldurulup tencereye dizilir.
Yarısına kadar su ilave edilir, üzelerine 2 yemek kaşığı margarin eklenerek pişirilir.