



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ARAP DOLMASI

300 GR kuzu kusbasi
250 gr pirinc
1 adet kurusoğan
2 adet orta boy domates
3 adet sivri biber
6-7 sap maydonoz
2 dis sarımsak
2-3 limontuzu kirintisi
2 kasik salca
1 yemek kasigi sumak
yeterince tuz/kirmizi biber/karabiber
250 gr asmayapragi
4 adet dolma biber
1/4 paket margarin

Bu dolma tarifi ailemin geleeksel yemegidir. Sizlerle paylasmak istedim, bu malzeme ile patlıcan/lahana ve bumar dolmasida yapılabilir. TARIFI: eti tirnak buyuklugude kesin. Bir kaba kuru soğanini yemeklik olarak ince dograyin.daha sonra kabuklari soyulmus domates ve icleri cikarilmis biberleri ve maydonozlarida ince ince dograyin. Sarımsaklarida icine rendeleyin. Limontuzu haric tum malzemeyi karistirip ic malzemeyi hazirlayin.biberleri doldurup yapraklari sarin. Tecereye dolmalarin ustunu ortecek kadar su ve limontuzunu koyun. Dolma tecereniz kaynayınca atesi kisip 40 dk.pisirin.15 dk.dinlendirip servis yapin.