



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKŞİLİ DOLMA (ADANA)

hakkarim.net

Malzeme

YARIM KG PİRİNÇ

4 DOMATES

7-8 ADET SIVRI BİBER

2 ORTA BOY SOĞAN

YARIM DEMET MAYDANOZ

1 YEMEK KAŞIĞI BİBER SALÇASI

300 GR NOHUT BÜYÜKLÜĞÜNDE DOĞRANMIŞ KUŞBAŞI ET

YETERİ KADAR SIVIYAĞ

TUZ

KARABİBER

KİMYON

2 ADET LİMONUN SIKILMIŞ SUYU

Yapılışı:

BÜTÜN MALZEMELER DOĞRANARAK PİRİNÇE EKLENİR. AYRICA BAHARATLAR VE LİMON SUYUDA EKLENİR. DOLMALIK BİBER, KIRMIZI BİBER, PATLİCAŖ, KABAK, PATATES OYULARAK HAZIRLANAN İÇ DOLDURULUR VE TENCEREYE DİZİLİR. 3 SU BARDAĞI SICAK SU EKLENEREK PİRİNÇLER TAM KIVAMINA GELİNCEYE KADAR KISIK ATEŞTE PİŞİRİLİR. PİŞTİKTEN SONRA SU KALIRSA SÜZÜLÜR. 20 DAKİKA SUSUZ OLARAK DİNLENDİRİLİR.

[ML® Ekşili Kuru Biber Dolması için tıklayın](#)