



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EKŞİLİ DOLMA (ERZURUM)

### Malzemeler:

Yarım kilo az yağlı kıyma  
1.5 su bardağı pirinç  
1 tane rendelenmiş domates  
1 tane doğranmış kuru soğan  
1 tane limon  
1 baş asma yaprağı  
2 su bardağı su  
Yarım su bardağı HALK AYÇİÇEK YAĞI  
Tuz  
Karabiber

### Hazırlanışı:

Asma yapraklarını bol suda hafif yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzüp soğuması için kenarda bekletin. İç harcınız hazırlamak için domates, kıyma, pirinç, tuz, karabiber, soğanı karıştırın. Asma yapraklarına iç harç koyup sarın. Tencerenin dibini asma yapraklarıyla kaplayın. Sıra sıra dolmaları dizin. Limonu dilimleyip dolmaların üzerine dizin. Kasede sıvıyağ ve suyu karıştırıp dolmaların üzerinde gezdirin. Orta dereceli ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

---