



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ KARIŞIK DOLMA (MARDİN)

1 kg kabak  
1 kg patlıcan  
1 kg dolma biberi  
Yarım kg kuzu kıyma  
150 gr kuyruk yağı  
2 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı salça  
3 adet kuru soğan  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
1 tatlı kaşığı yeni bahar  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı kuru nane  
3 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı sıvıyağ  
Altı için;  
750 gr kuzu pirzola  
Ekşisi için:  
1 su bardağı sumak  
4 su bardağı su

Sumağın üzerine su konur ve dolma yapımı süresimde bekletilir. Soğan, domates, sivri biber doğranır, diğer malzemeler eklenir ve karıştırılır. Çok az su eklenebilir. Oyulan sebzelere gevşek doldurulur. Tencerenin altına biftekler dizilir. Üzerine dolmalar konur. Sumak süzgeçten geçirilir. Bir tabak kapatılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 1 saat pişirilir.