



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİLİ KURU DOLMA

Ecem Yorat

20-25 adet kuru patlıcan, biber, kabak  
150 gr kıyma  
1 su bardağı pirinç  
2 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
2 adet domates  
Karabiber  
Pul biber  
Tuz  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı nar ekşisi

Kuru dolmalıkları iyice yıkadıktan sonra yumuşayana kadar haşlıyoruz. soğanları ince ince doğruyoruz. Doğradığımız soğanları, pirinci, salçayı, kıymayı, rendelediğimiz domatesleri, nar ekşisi ve baharatları ekliyor iyice karıştırıyoruz. Yıkadığımız kuru dolmalıklara hazırladığımız harçtan koyuyoruz. Bir tencereye dizdiğimiz dolmalıkların üzerine tabak kapatıyoruz. Dolmaların üzerini geçmeyecek şekilde su ekliyoruz. 45 dakika kadar orta ateşe pişiriyoruz. Dilerseniz yoğurtla servis yapabilirsiniz.

