



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KURU DOLMA

12 adet kuru patlıcan
12 adet kuru biber
1,5 su bardağı baldo pirinç
1 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı sumak
1 adet soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 küp şeker
1 adet domatesin rendesi
Taze nane
Maydanoz
Tuz karabiber
Sosu için:
Patlıcanları kaynatmış su (süzülmüş ısıtılmış)
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz
Şeker
Zeytinyağı

Patlıcan ve biberleri iyice yıkayıp, suda 10 dakika kaynatıp soğuk suya alıp, iyice kurutun.
Soğanı ince ince doğrayın ve zeytinyağıyla birlikte kavurun.
Pirinç, baharat ve salçayı da soğanların üstüne ekleyin. Domates rendesi ilave edin 1-2 dk pişirip yarım su bardağı su ekleyin ve kapağını kapatarak 5 dakika kadar pişirin. Amaç hafif pirinci öldürmek, pişirmek değil.
Hazır olunca karışımı bir kaba alıp nar ekşisi, limon suyu nane ve maydanoz ilave edin.
Patlıcan ve biberleri bir parmak kalacak şekilde harç ile doldurun. Tencereye patlıcanları dizin. Ardından patlıcanların üzerine biberleri dizin.
Kaynatıp ayırdığınız patlıcan suyundan 1 buçuk su bardağı kadar alıp ısıtıp, süzün.
İçine diğer malzemeleri ekleyin ve dolmaların üzerine sosu dökün.
Tencere boyundan ufak bir tabağı ters çevirin üzerine yerleştirin ki dolmalarınız kaynarken dağılmasın.
Kapağı kapalı şekilde yumuşayınca kadar pişirin.
Ocağı kapatın ve tencerede dolmaları soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:167368 • adı:Ekşili Kuru Dolma • gönderen:gül • indirme tarihi:10.05.2024 - 02:10