



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KURU DOLMASI

6 adet kuru patlıcan
4 adet kuru biber
2 bardak pirinç
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı margarin
2 bardak su
1 adet kuru soęan

Kuru patlıcan ve biber haşlanır tencerede yağ eritilir soğan yemeklik doğranıp yağda sotelenir salça ve baharatlar eklenir pirinçte eklenerek suyu konulur suyu çekince altı kapatılır patlıcan ve biberler pirinçli harçla doldurulur tencereye dizilip üzerine su konulup ağır ateşte pişmeye bırakılır arada kontrol edilip pişince altı kapatılır.