



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK DOLMASI (KONYA)

Kuru erik (iri ve siyah) 250 gr

Orta yağlı kıyma 200 gr

Pirinç 50 gr

Tarçın 1 çay kaşığı

Tuz

Toz şeker 3 yemek kaşığı

Tereyağı 30 gr

Erikler 10 dakika suda bekletilir.

İyice yıkandıktan sonra 1 lt suda 15 dakika haşlanır. Haşlama suyu saklanır.

Kıymaya pirinç, tuz ve tarçın konur, iyice yoğrulur.

Erikler bıçakla yarılr. Çekirdekleri çıkartılır.

Kıymalı iç ile doldurulup kapatılır. Yayvan ve küçük bir tencereye dizilir.

Tereyağı küçük parçalar halinde kesilip aralara konur. Tüm malzemeler konduktan sonra bir su bardağı erik suyu eklenir.

Kısık ateşte 5 dakika kaynatılır ve toz şeker üzerine serpilir.

Tencerenin ağzı kapatılır ve 30 dakika kısık ateşte pişirilir.