



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ DOLMA

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmek
- 1 su bardağı yeşil erik (çekirdeksiz)
- 1 su bardağı kırmızı erik (çekirdeksiz)
- 150 gram kıyma
- 1 adet soğan, 2 adet domates
- 2 adet dolmalık biber
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondoda ufaltın. Erikleri blendırdan geçirin. Soğanı küp küp doğrayarak sıvı yağda soteleyin. Karıştırma kabına ekmek ufağını, erikleri, kıymayı, soğanı, tarçını ve tuzu ekleyip karıştırın. Domatesi kapak keserek içini oyun, dolmalık harca katın. Biberlerin kapağını açın. Karıştırma kabındaki malzemeyle, domates ve biberin içini doldurarak tencereye dizin. Salçayı eritip tencereye dökün. 20 dakika kısık ateşte pişirin. Dolmaları servis tabağına dizerek tabağın yanına yoğurdu ekleyin. Tereyağını ve toz biberi soteleyip üstüne gezdirin. Servise hazırdır.

