



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİKLİ DOLMA

250 gr yağlı kıyma  
2 adet patlıcan  
½ kg kabak  
6 adet dolmalık biber  
125 gr asma yaprağı  
½ kg domates  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı margarin  
½ kg can eriği  
2-3 adet soğan  
½ baş sarımsak  
½ çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Dolmalık sebzelerin içlerini çıkarın. Yaprakları hafifçe haşlayın. Pirinci ayıklayın ve yıkayın. Soğan ve sarımsakları ince kıyın. Çıkarılmış sebze içlerini doğrayın. Domateslerin kabuklarını temizleyin, çekirdeklerini çıkarın ve ufak ufak doğrayın. Bir kaptaki kıyma, domates, kıyılmış sebze içleri, yağ, salça, doğranmış soğan, sarımsak, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Pirinci ilave ederek yoğurun. Sebzelerin içine malzemeyi doldurun ve ağızlarını kapatın. Dolmaları tencereye yerleştirin. Yaprakları doldurup ayrı bir tencereye yerleştirin. Üzerlerine ve çevresine yıkanmış erikleri yerleştirin. Her iki tencereye de az miktarda tuz ve su ilave ederek dolmaları önce hızlı daha sonra yavaş ateşte pişirin. Dolmalar dinlendikten sonra eriklerle birlikte servis yapın.