



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ YAVAN DOLMA

2 adet kuru soğan  
30 gr. margarin  
1 çay bardağı sıvıyağ  
250 gr. yaprak  
1 su bardağı erik kurusu (ekşi)  
1 yemek kaşığı reyhan otu  
1,5 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1,5 su bardağı Bulgur  
4 su bardağı su  
Yeterince tuz  
1,5 çay kaşığı karabiber  
2 adet kuru soğan (sosu için)  
1 çorba kaşığı salça  
20 gr. margarin

Asma yapraklarını kaynar suda 1-2 dakika haşlayın ve soğumaya bırakın. Bulguru bir kaba alıp 1 su bardağı su ile ıslatın. Soğanı ince ince doğrayıp bulgura ilave edin. Margarin, sıvıyağ, tuz, reyhan otu, salça ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Karışımı asma yapraklarına paylaştırarak sıkıca sarın. Tencerenin alt kısmına asma yapraklarından serip üzerine dolmaları dizin. Her kat dolmanın arasına yumuşaması için birkaç dakika sıcak suda beklettiğiniz ekşi erikleri paylaştırın. Bir tavada yarım çay bardağı ve 20 gr. margarini ekleyip ince ince kıydığımız soğanları ekleyin. Salçayı ve tuzu da ilave ederek pişirin ve dolmaların üzerine dökün. Üzerine sarma taşını koyup taşın üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Servise hazır