



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ETLİ DOLMA

1 kg. dolmalık sebzeler (dolmalık biber, kapy, soğan, patlıcan, kabak, asma yaprağı)
500 gr. kıyma
2 adet soğan
1,5 çay bardağı pirinç
1 avuç dereotu ve maydanoz
1 yemek kaşığı salça
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
5-6 parça kuzu kaburga
1 çay kaşığı dolmalık baharat tuz, karabiber, kuru nane
Sos için:
1 yemek kaşığı salça
Su
Sıvı yağ
2 adet domates

Sebzeleri bol suda yıkayın ve ortası oyulması gerekenleri dikkatlice. Biberlerin içlerini çıkarın. Soğan ve asma yaprağını ise haşlayın. Kıymayı derin bir kâsenin içine koyun, yıkanmış pirinci, rendelenmiş soğanı, baharatları, yağı, salçayı, ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu koyun ve elinizle yoğurun. İçleri oyulmuş kabak, patlıcanın içini doldurun. Domatesten dilimleri kesip, üstlerini kapatın. Haşladığınız asma yapraklarını sıkıca sarın. Soğanın katlarını ayırın. Uç kısmına harçtan koyup kıvrın. Biberlerin ve kapyanın içlerini doldurun, domatesle kapatın. Tencerenin dibine kaburgaları dizin. Üstüne dolmaları yerleştirin. Kenarda sos hazırlayın. Salça, 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı ve 2,5 su bardağı suyu karıştırın ve salçayı ezin. Dolmaların üstüne dökün. Ve orta ocakta kısık ateşte pişmeye bırakın. Ara ara suyunu kontrol edin. Halen pişmemişse ve suyu azalmışsa sıcak su ilave edin.