ETLİ KAYISILI DOLMA

MALZEMELER
30 kayisi
1 kahve fincani pirinc
1 çorba kasigi kiyma
1 soğan
Tuz, karabiber, biraz tarçin
1 demet nane
1 kasik kuru nane
1 limonun suyu

YAPILIŞI
Kayisilari aksamdan suda bekleterek yumusatin. Diger tüm malzemeleri karistirarak, harcinizi hazirlayin.Kayisilari bölerek içlerini daha önce hazirladiginiz harçla dolma doldurur gibi doldurun. Tepsiye doldurulmus kayisilari dizin. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip 30 dakika firinda pisirin. Üzerine bol nane ve limon suyu dökerek servis yapin

© lezzetler.com tarif no:4713 • adı:Etli Kayısılı Dolma • gönderen:melancoly • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:25