



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU DOLMA

<https://migros.com.tr>

350 gr. orta yağlı kıyma
10 adet kuru patlıcan
10 adet kuru kabak
10 adet kuru biber
2 adet kuru soğan
100 gr. pirinç
5 gr. karabiber
5 gr. kırmızı biber
5 gr. kuru nane
5 gr kuru fesleğen
3 diş sarımsak
30 gr. biber salçası
20 gr. domates salçası
100 ml. zeytinyağı
Tuz
40 ml. nar ekşisi

Geniş bir tencerede bolca su koyun ve kaynatın, başka bir tencereye yada kaba soğuk su doldurun. Kaynayan suyun içine kurutulmuş kabak, patlıcan ve biber yumuşayınca kadar haşlayın ve yumuşar yumuşamaz süzgeç yardımıyla kaynayan sudan alıp soğuk suya atın. Malzemeleriniz soğuyunca süzün. Pirinçleri 1-2 su yıkayın ve yarım saat kadar ılık suda bekleterek süzün. Soğanı ve sarımsakları ince ince doğrayın. Pirinç, kıyma, soğan, sarımsak, salça ve geri kalan tüm baharatları geniş bir kapta iyice karıştırın. Haşladığınız patlıcan ve biberleri hazırladığınız iç harcı ile doldurun ve ağızlarını sıkarak yapıştırın Tencereye kuru dolmaları dizip üzerlerini geçecek kadar su ekleyin kısık ateşte 40 dakika kadar pişirin.

