



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU DOLMASI

10 adet kuru patlıcan
10 adet kuru biber
10 adet kuru kabak
300 gr kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
1 su bardağı pirinç
1 ay bardağı bulgur
1 orba kaşığı salça
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük çay bardağı sıvıyağ

Kuru dolmalıklar yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzölür. Kuşbaşı etler daha da küçük doğranır. Yeşillikler ve soğan kıyılır. Bütün malzeme karıştırılır, 1 su bardağı su eklenir. Dolmalıklara iç, gevşek doldurulur. Tencereye dizilir. 1,5 su bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 40 dakika pişirilir.