



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU DOLMA

Kurutulmuş patlıcan ve biber dolmalarını kaynar sıcak suyun içine koyun. Dolmalar yumuşarken bir kabin içine piring kuşbaşıdan daha küçük kesilmiş kırmızı et koyun. Ardından bir yemek kaşığı domates salçası ve baharatlar ekleyin. En önemli püf nokta ise sumaktır. Bir tatlı kaşığı sumakta iç malzeme olarak eklemeyin. İç malzemeyi 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla yumuşatın. Dolmaların suyunu süzüp iç karcı içine yerleştirin. Dolmaların üzerini geçecek kadar su doldurup içine yarım limon sıkın. Ardından 40 dakika kaynatın. Daha sonra yemeğiniz servise hazır!

