



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TURP DOLMASI

4 adet büyük boy turp
300 gram yağlı kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
1.5 çay bardağı pirinç
Maydanoz, dereotu, nane
1 çay bardağı zeytinyağı

Turpları temizleyip ortadan ikiye bölün ve büyük olarak tercih edin ki isterseniz içlerini oymak kolay olsun. Yıkayıp kurulanmış turpların içlerini ince bir oyacakla ovun. Bir kabın içinde pirinç, rendelenmiş soğan, kıyma, kıyılmış yeşillikleri ve arzu ettiğiniz baharatları ekleyip karıştırın. Daha sonra da üzerine zeytinyağını ekleyip bu iç harcı havuçların içlerine doldurun. Tencereye dizip üzerine suyunu verin ve kapağı kapalı olarak 45 dakika pişirip ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.