



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP DOLMASI

Melceü'apos;t - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Usûl-i sâbık üzre patlıcanları oyup tuzlu suya attıkta âlâ yağlı koyun eti kıymasının içine soğan çentip tuz ve biber ve nane ve safran ve tathîr olunmuş çiğ pirinç ve çıkarılan içi dahi kıyıp andan dahi kıyıp andan dahi bir miktar koyup yoğurdukta işbu patlıcanları mutedilce doldurup kesilen tepelerini dahi ağızlarına kapayıp altına karnıv veya kemik dizilmiş tencerenin üzerine istif ve üstüne çıkınca koruk suyu koyup kor üstünde suyunu çekip karar kalınca tabh oluna.

Latif ve humûzetli olur.

Lakin patlıcanları siyah kabuğuna yakın iyice oymak lazımdır.
