



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HEKİMİHAN DOLMASI (MALATYA)

3 çorba kaşığı margarin
10 adet orta boy dolma biberi
2 adet orta boy bostan patlıcanı
150 gr. dil peyniri
100 gr. İzmir tulum peyniri
2 adet yumurta
Karabiber

Bostan patlıcanlarını közledikten sonra ayıklayıp süzgece bırakıyoruz.
Dolma biberleri ortadan ikiye bölüp içini temizleyip yıkadıktan sonra döküm tavamızda veya iyi cins bir teflonda üç kaşık margarinle ile alt üst çevirerek kavuruyoruz. Ara sıra kapak kapatarak biberlerin yumuşamasını sağlıyoruz.

Kızaran biberleri kağıt havlu üzerinde bekletiyoruz.

Süzülen köz patlıcanları bıçak yardımıyla iyice ufalıyoruz veya el blenderiyle eziyoruz. İçine beyaz ve tulum peynirini ezerek ilave ediyoruz. Karabiberini ve yumurtaları ekliyoruz. Tuz gerekiyorsa katıyoruz.

Peynirli karışımı biberlere dolduruyoruz.

Bir tepsiye yağlı kağıt serip dolmaları üzerine diziyoruz. Üzerlerine,eritilmiş 1yemek kaşığı sana margarinle ile iyice çırpılmış yumurta sarısını sürdükten sonra 180 dereceye ısınan fırında üzerleri iyice kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişiriyoruz.