



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HEKİMKÖKÜ DOLMASI

30 adet hekimkökü
200 gram kuru erik
100 gram ceviz içi
4 çorba kaşığı sana yağı
1 baş kuru soğan
1 bardak kıbrıscık pirinci
1 bağ maydanoz
1 bağ taze nane
1 tutam tuz
Az karabiber

Dolmanın içini hazırlamak için önce soğanı sana yağda sarartın, ardından pirinci ilave edin. Kavurmaya devam edin ve bir bardak su ekleyin. Cevizi ve eriği bıçakla küçültün ve hazırladığınız içe katın. Maydanozu ve naneyi iri iri doğrayıp sonra tuzunu ve karabiberini ekleyin. Hekimkökünü kaynayan suda biraz haşlayın ve dolmaları sarın. Sardığınız dolmaları küçük bir tencereye dizip üzerine bir bardak su ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirip ılık olarak servis yapın.



Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015