



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOTİ OTLU DOLMA

50 Gr Sana Klasik
30 Adet hoti otlı
1 Bardak ceviz içi
1 Avuç taze nane
1 Avuç maydanoz
1 Bardak kıbrıscık pirinci
1 Aldığı kadar karabiber
2 Adet kuru soğan
1 Aldığı kadar tuz
200 gr kuru erik

Dolmanın içini hazırlamak için önce soğanı SANA MARGARİNde 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. ordan kökünü 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.