



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK DOLMA (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 Kg Dolmalık Kabak
- 0,5 Kg Dolmalık Biber
- 0,5 Kg Asma Yapağı
- 1 Bardak Pirinç
- 1 Kg iri çekilmiş orta yağlı Dana kıyması
- 1 Demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 3 Adet orta boy kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 1 Tatlı kaşığı kuru nane
- 1 Yemek kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı sıvı yağ

Bütün malzemeyi karıştırıyoruz ve 2 Bardak suyla kıvamını bulunca tencereimize diziyoruz. 1 Yemek kaşığı biber salçası, 1 Yemek kaşığı Domates salçası. 1 Adet limonun suyu sıkılarak 3 Bardak suyla karıştırınız.1 Tatlı kaşığı da tuz ekleyerek tencereye boşaltınız.1 Yemek kaşığı tereyağı ekleyerek ağır ateşte pişiriniz.(Dolmaya kapak,yapraktan minik dolmalar yapıp kapatınız).
