



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŐIK DOLMA (ŐANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 adet soėan
1 kaőık salça
2 kaőık sıvıyağ
Tuz, nane, karabiber, maydanoz, dereotu
7-8 tane dolma biber
1 tane patlıcan
10-15 tanede asma yapraėı

1 adet soğan incecik doğranır, 1 kaőık salça ilave edilir, 2 kaőık sıvıyağda kavrulur, üzerine yıkanan pirinçler ilave edilir, kavurmaya devam edilir üzerine tuz, nane, karabibe, maydanoz, dereotu eklenir, kavurmaya devam edilir, ocaktan alınır. Malzemenin yarısına kıyma eklenir. Biberlerin ilerine i harçtan koyup üzerlerine domates yerleőtirilir, piőtirilir.

