



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK DOLMA (TÜRKMEN)

4 adet dolma biber
4 adet domates
2 adet kabak
2 adet patlıcan
250 gr yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı su

Biberlerin tohumları çıkarılı. Kabak ve patlıcan ikiye kesilir içleri oyulur. Domateslerden kapak çıkarılır ve içleri oyulur. Çıkan içler ince kıyılır. Üzerine ince kıyılmış soğan, sarımsak, maydanoz, kıyma, tuz, kimyon ve karabiber eklenir, karıştırılır. Oyulmuş sebzelerin içine doldurulur. Tencereye dizilir. Arzu edilirse üzerleri domatesle kapatılır. Salça, yağ ve su iyice karıştırılır. Dolmaların üzerine gezdirilir. Orta ateşli ocağa yerleştirilir. 40 dakika kadar pişirilir.

[ML® Türkmen Dolması için tıklayın](#)
