



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK KIŞ DOLMASI

400 gram kuru patlıcan ve biber  
100 gram asma yaprağı  
İç için  
300 gram orta yağlı kıyma  
2 domates  
2 soğan  
2 sivri biber  
1 demet maydanoz  
400 gram pirinç  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Tuz, karabiber, pul biber

Kuru patlıcan ve biberleri kaynayan tuzlu suda 5 dakika kadar haşlayın ve süzün. İç malzemesi için kıymayı derin bir kabın içine alın. İçine kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesi ve ince doğranmış biberi ekleyip karıştırın. Pirinçleri de yıkayıp içine baharatlarla beraber ekleyin. Bu iç harcını kuru patlıcan, biber ve asma yapraklarının içlerine doldurun. Daha sonra da tencereye dizin. Ardından dolmaların üzerine sıvı yağı gezdirin. Dolmaların yarısına gelecek kadar da su ekleyin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 35 dakika kadar pişmeye bırakın.

