



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK KURU SEBZE DOLMASI

3 adet dolmalık kurutulmuş patlıcan
3 adet dolmalık kurutulmuş kabak
3 adet dolmalık kurutulmuş salatalık
3 adet dolmalık kurutulmuş acur
3 adet kurutulmuş dolma biberi

İç i için:

500 g yağlı koyun döşü kıyması

5 adet soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı pirinç

1 kahve fincanı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

10 dal maydanoz

5 dal dereotu

5 dal nane

Pişirmek için:

2 su bardağı etsuyu

1 tatlı kaşığı tuz

Kuru sebzeler kaynar suda haşlanarak yumuşaması sağlanır.

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer iç malzemeleri ile iyice karıştırılır.

Haşlanan kuru sebzeler iç ile doldurularak ağız kısımları domates parçaları ile kapatılır.

Üzerine etsuyu ve tuzu eklenir. Hafif ateşte 35 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Not: Ocak yerine fırında da pişirilebilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.04.2023