



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŐIK YAZ DOLMASI

400 gr. yağlı kıyma
500 gr. pirinç
4 baő kuru soęan
1-2 baő sarımsak
1 yemek kaőıęı salça
1 yemek kaőıęı biber salçası
10 dolmalık biber
10 dolmalık patlıcan
10 ortaboy domates

Patlıcan, biber ve domatesler oyulur ve yıkanır. Oyulan patlıcanlar su içerisinde 10-15 dk. bekletildikten sonra suyun içerisinden alınarak domates, biber ve patlıcanlar bir kenarda bekletilir. Dięer tarafta bir leğen içerisinde yıkanmıő pirinç, kıyma diő diő doęranmıő soğan ve sarımsak, salçalar, tuz, karabiber, kırmızıbiber, limon suyu veya limontozu ve 1 bardak su konarak iyice karıőtırılır. Hazırlanan bu karıőım oyulmuő patlıcan, biber ve domateslerin içine fazla sıkı olmayacak őekilde döldurulur. Ağızları bir dilim domates veya dolmaların baőından kesilen parçalarla kapatılarak tencereye sık sık dizilir (En alta patlıcanlar, daha sonra biber ve domatesler dizilir). Üzerine dolmataőı veya ters çevrilmiő bir tabak kapatılarak biraz tuz ilave edilir, dolmaların boyunu bir parmak geçecek őekilde su koyarak ocağa konur. Kaynamaya baőladıęında ocağın altı kısılır piőmeye yakın isteğe göre ekőisi (Limonsuyu, Limontuzu v.b.) konur ve 5-10 d. daha piőirilir. Yemeęiniz servise hazırdır.