



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI DOLMASI (MALATYA)

12 adet kuru kayısı
1 ay bardađı pirinç
1 küçük sođan
Yarım demet maydanoz
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kayısları akşamdan suya koyup bekletin. Daha sonra bir tencerenin içinde rendelenmiş soğanları ve pirinçleri zeytinyağında kavurun. zerine baharatları ve kıyılmış maydanozları ekleyip karıştırın. 5 dakika kadar kavurup kayısların içine doldurup tencereye dizin. zerine de kayısları beklettiğiniz sudan bir miktar döküp kapağı kapalı bir şekilde 20 dakika kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 18.04.2023