



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI DOLMASI

30 adet kuru kayısı  
3 çorba kaşığı kıyma  
1 kahve fincanı pirinç  
1 adet soğan  
1 adet limon suyu  
1 demet taze nane  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım çorba kaşığı nane  
Tuz  
Karabiber

30 adet kuru kayısıyı akşamdan suya koyup, 1 gece bekletin. 1 kahve fincanı pirinci de 1 saat el dayanacak kadar sıcak suyun içinde bekletin. Bir kabın içinde, 1 saat suda beklettiğiniz pirinç, 1 adet rendelenmiş soğan, 3 çorba kaşığı kıymayı, 1 demet ince kıyılmış taze nane, tuz ve karabiberi karıştırın. Bir gece suda beklettiğiniz kayısların ortasını ikiye bölmemeye dikkat ederek bıçakla açın. İçine hazırladığınız harcı doldurun. Kayısları kapatın. Dolmaları tepsiye dizin. Üzerine 1 adet limonun suyunu ve 1 çorba kaşığı sıvı yağı dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Kabı fırından aldıktan sonra kayısı dolmalarının üzerine 1 çorba kaşığı nane serpin. Sıcak olarak servis yapın.