



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KERKÜK DOLMASI

Türkmeneli TV

½ Kg Kıyma
2 bardak Pirinç
2 Adet Rendelenmiş Domates
½ Demet Maydanoz
1 yemek Kaşığı Salça
Dilediğiniz Sebzeler
Üzüm yaprağı
5 yemek Kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Limontozu

Yaprakları sıcak suda ıslatarak yumuşatın.

Kıymayı geniş bir kaba alın. 2 bardak pirinç, 2 adet rendelenmiş domates, 1 kaşık salça, yarım demet kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kırmızıbiber, limontozu ve 2 kaşık sıvı yağı kıymanın üzerine ekleyin.

Dilediğiniz sebzelerin içlerini oyup, tuzlu suyla yıkayın. oyulmuş patlıcan, kabak ve patatesi yağda kavurun.

Hazırladığınız harcı, sebzelerin içine doldurun ve yapraklara sarın, ara ara tencereye yerleştirin.

Hepsini tencereye yerleştirdikten sonra, üstlerine ağır bir tabak kotun (sarmaların açılmaması için). Üzerine üstünü kapatacak kadar su, 3 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin. ve az sıvı yağ Sebzeler yumuşayana dek pişirin. Piştikten sonra tencereyi geniş bir tabağa yada tepsiye boşaltın.

[ML® Türkmen Dolması için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 10.08.2014