



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI DOMATES DOLMASI

1/2 kg. dolmalık domates
1 ay bardağı pirinç
250 gr. kıyma
2 yemek kaşığı salça veya 2 domates
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
1 baş soğan

Domatesler bol suda yıkanır, domateslerin sapsız kısmı kapak gibi kesilir. İleri kaşıkla boşaltılır. Pirinçler ayıklanır, yıkanır. Kıyma ince doğranmış soğan, 1 yemek kaşığı salça, yağ, tuz ve karabiber ilavesiyle iyice yoğurulur. Teker teker dolmaların içi doldurulur. Tencereye sıralanır, domateslerin üzerine kendi kapakları konur. 2 su bardağı salçalı su ilave edilerek ateşe oturtulur. Orta ateşte pişirilir.