



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOFİK DOLMA (ELAZIĞ)

25'er adet kofik (kurutulmuş dolmalık biber ve patlıcanın mahalli adı)

750 gr Pirinç

5 adet kuru soğan

2 su bardağı zeytinyağı

Yeteri kadar tuz

Karabiber

Kırmızı biber

Kofikler sıcak suda haşlanır. Ayrı bir tencerede ince ince kıyılan soğanlar pembeleşince yıkanmış pirinç ve diğer baharat ve tuz karıştırılarak kavrulur. Pirinç ölçüsü ile bir ölçü su ilave edilerek suyunu çekene kadar pişirilir. Bu pilav haşlanan kofiklerin içine doldurulur. Bir ölçü suyla da kofikler pişirilir.



Fotoğraf "damat bey" tarafından gönderildi. 11.10.2019