



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOFİK DOLMASI

MALZEMELER

1/2 kg kurutulmuş dolmalık biber (kofik)
2 su bardağı pirinç
1 yemek kasığı kusüzümü
1 yemek kasığı fistic
1 yemek kasığı nane
1 yemek kasığı ince kıyılmış dereotu
1 tatlı kasığı toz şeker
1.5 su bardağı siviyağ
4 kuru soğan
1 tatlı kasığı tarçın
1 yemek kasığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kofikleri sıcak suda ıslatıp çıkarın. Bir kapta suyunu süzüp bekletin. Soğanları ince kıyın. Tavaya siviyağı boşaltıp kızdırdıktan sonra soğanları altın rengi alana dek kavurun. Kavrulan soğanların üzerine diğer malzemeleri ilave ederek kavurmaya devam edin. Böylece dolma içini hazırlayın. Kofikleri, hazırladığınız dolma içiyle doldurup, dolmaların ağzını içleri pisme sırasında dışarı tasmaması için elinizle birleştirin. Tencereye kalan yağdan döküp, kofikleri dizin. Kısık ateşte 30 dakika pişirin.