



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖKHEKİMİ DOLMASI

50 Gr Sana Klasik
2 Adet kuru soğan
1 Avuç taze nane
1 Bardak kıbrıscık pirinci
200 gr kuru erik
1 Bardak ceviz içi
1 Avuç maydanoz
1 Aldığı kadar tuz
30 Adet kökhekimi
Aldığı kadar karabiber

Dolmanın içini hazırlamak için önce soğanı SANA MARGARİNde sarartın, ardından pirinci ilave edin. Kavurmaya devam edin ve bir bardak su ekleyin. Cevizi ve eriği bıçakla küçültün ve hazırladığınız içe katın. Maydanozu ve naneyi iri iri doğrayıp sonra tuzunu ve karabiberini ekleyin. Hekimkökünü kaynayan suda biraz haşlayın ve dolmaları sarın. Sardığınız dolmaları küçük bir tencereye dizip üzerine bir bardak su ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirip ılık olarak servis yapın.