



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖR DOLMA

500 gr yaprak (3-4 deste)
½ su bardağı yeşil mercimek
½ su bardağı bulgur
2 baş soğan
1 baş sarımsak
2-3 adet yeşil sivri biber
2-3 adet domates
250 gr kavurma
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Mercimek önceden biraz haşlanır. Yapraklar ince ince kıyılır, soğan ve sarımsaklar küçük, küçük doğranır. Domates ve biberde bu şekilde doğranır. Tuz, salça, bulgur ve kavurması da ilave edilerek suyu konulup pişirilir. Bulguru piştikten sonra servise hazırdır. Eğer çok koyu kıvam da ise biraz su ile inceltir. Yaprak ekşi değil ise biraz limon sıkılır.

Not: Düdüklü tencerede hepsi birden çiğden de pişirilebilir.
