



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORUK SUYU İLE KARIŞIK DOLMA (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

6 adet küçük patlıcan  
20 adet asma yaprağı  
6 adet kırmızı biber  
150 gr. pirinç  
1 salkım koruk  
200 gr. koyun kıyması  
6 adet kabak (küçük)  
150 gr. bulgur  
2 su bardağı kaynar su  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı maydanoz  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Tuz  
100 gr. sade yağ  
1 adet kuru soğan

Patlıcan ve kabakların içi oyulur. Taze kırmızı biberlerin içi temizlenir. Asma yaprakları önce kaynar, sonra soğuk sudan geçirilip bir kenara alınır. Pirinç harcı için; pirinç yıkanır. Kıymanın ve soğan rendesinin yarısı, tuz, maydanoz ve karabiber eklenerek harmanlanır. Bulgur harcı için bu malzemelerin dışında pul biber eklenerek ikinci harç hazırlanır. Patlıcan ve biberlerin içleri bulgur harcı ile, kabak ve asma yaprakları pirinç harcı ile doldurulup, sarılır. Biber, patlıcan ve kabak tencereye dizilir. En üstüne sarılmış ve iple bağlı asma yaprakları konulup üstüne kaynar su, sade yağ ve hafif dövülmüş koruk salkımı konularak önce hızlı, sonra yavaş ateşte 30 dk. pişirilerek ateşten alınır. Sıcak servis edilir.

