



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORUKLU KURU DOLMA (GAZİANTEP)

Nilgün Çetin

İsteğe bağılı kuru dolma çeşitleri (kabak, patlıcan, biber, acur)

- 1 su bardağı zeytinyağı
- 100 grama az yağlı kıyma
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 5 diş sarmısak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı koruk suyu
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber
- Nane
- Bir salkım koruk

Kuru dolmalarımızı kaynar suda 10 dakika pişirip yumuşatıp süzuyoruz. İç malzemesini hazırlamak için yıkanmış pirinçler kıyma zeytinyağı salça ve tüm baharatlar harmanlanır. Hazırlanan iç malzeme dolmaların yarısına dek doldurulur tencereye dizilir. Her sıra arasına koruk taneleri serpirilir üzeri örtülünceye kadar su eklenir ve son kuruklarda eklenip ocağa alınır. Kaynamaya başlayınca ateşin altı kısılır ve koruk suyu eklenir ve 30 dakika daha pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra 10 dakika demlemeye bırakılır.

