



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

1 dizi patlıcan kurusu
1 dizi biber kurusu
2 su bardağı bulgur
1 su bardağı pirinç
3 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı biber salçası
1 ay kaşığı pul biber
1 ay kaşığı nane
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı

Patlıcan ve biberler sıcak suda haşlanır. Bir kabın içerisine pirine, kıyılmış soğan, bulgur, salçalar, baharatlar, yağ ve tuz koyup bir i malzemesi hazırlanır. Haşlanan biber ve patlıcan kurularının içerisine i malzeme koyulup, tencereye dizilir. Yağını koyup, su ilave edilir ve yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir.

Not: Bir kış yemeğidir.

