



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI

- 12 kurutulmuş patlıcan
- 12 kurutulmuş biber
- 500 gr pirinç
- 500 gr kıyma
- 2 soğan
- 7 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 300 gr zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

Kuru patlıcan ve biberleri suda haşlayın. Soğanları küp doğrayın, sarımsakları ince kıyın. Zeytinyağını tencereye aktarın. Pirinç, kıyma, soğan, sarımsak ve salçalarla birlikte kavurun. Limon tuzu ve tuz ile tatlandırın. Haşlanmış kurulukların içini bu harçla doldurun. Tencereye dizip 50-55 dakika pişirin. Dilerseniz yoğurtla birlikte servis yapın.

