



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI

<https://www.elele.com.tr>

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.

