



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KURU DOLMA

10 adet kurutulmuş patlıcan  
10 adet kurutulmuş dolmalık biber  
500 gram orta yağlı kıyma  
1 çay bardağı ince bulgur  
1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
4 adet orta boy soğan  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
Sos için:  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı kuru nane  
8 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Kuru dolmalık sebzeleri bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün yumuşayan sebzelerin suyunu süzün. Bir tencereye alarak üzerlerini geçecek kadar su koyun ve 10 dakika haşlayın. Süzüp bir kenara alın. Kıyma, haşlanmış nohut, bulgur, ince kıyılmış kuru soğan, pirinç, domates ve biber salçaları, tuz, karabiber, kırmızı biberi büyük bir kasede karıştırın. Bu karışıma 2 yemek kaşığı su ekleyin. Biberle patlıcanları doldurup, tencereye dizin. Yarıya kadar su koyup, orta ateşte pişirin. Diğer yanda sosu hazırlayın. Erimiş tereyağı ile dövülmüş sarımsağı biraz kavurun. Salça, nane ve nar ekşisi katarak 5 dakika pişirin. Bu arada pişmiş olan dolmaların üzerine bu sosu gezdirin ve 15 dakika daha birlikte kaynatın. Sıcak sıcak servis yapın.

