KURU DOLMA

7-8 adet kurutulmuş kabak
8-10 adet kurutulmuş biber
8-10 adet kurutulmuş patlıcan
İçi İçin:
400-500 gram dana kıyma (tercihen tek çekim)
2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarımşar demet maydanoz, dereotu ve nane
1 tatlı kaşığı kuru nane
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
2 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı yenibahar
1 yemek kaşığı sumak
Yarım çay bardağı ılık su
Tuz
Sarımsaklı Sos:
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
1-2 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz

Kurutulmuş sebzeleri kaynar suda diri kıvamda haşlayıp süzün. İç harcı için yıkayıp süzdüğünüz pirinci, ince kıyılmış soğanları, rendelenmiş domatesleri, salçaları, kıyılmış yeşillikleri, baharatları, ayçiçeği yağını, yarım çay bardağı ılık suda inceltilmiş sumağı ve tuzu iyice karıştırın. Hazırladığınız iç malzemeyi haşladığınız kuru sebzelerin içlerine çok fazla doldurmadan paylaştırın. Uçlarından birleştirip kapattıktan sonra tencereye dizin. Üzerini örtecek ancak geçmeyecek kadar içme suyunu ilave edin. Dolmaların üzerini kapatacak şekilde dolma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabakla kapatın. Orta ısıda 3-4 dakika pişirin. Daha sonra ocağın altını kısıp 30 dakika pişirin. Sarımsaklı sos için ayçiçeği yağını kızdırıp baharatları, tuzla dövülmüş sarımsakları ve limon suyunu karıştırın. Dolmaların üzerindeki tabağı veya dolma taşını alın ve üzerlerine sosu dökün. 5 dakika daha bu şekilde pişirip, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:163728 • adı:Kuru Dolma • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:16