



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU DOLMA

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet  
Riviera Zeytin Yağı 1 Çay Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı  
Toz Şeker 1 Tutam  
Nane 1 Tutam  
Karabiber 1 Tatlı Kaşığı  
Maydanoz 1 Tutam  
Pul Kırmızıbiber 1 Tatlı Kaşığı  
Baldo Pirinç 3 Su Bardağı  
Dolma Biber 10 Adet  
Sivri Biber 2 Adet  
Kurutulmuş Patlıcan 10 Adet  
Domates Salçası 2 Çorba Kaşığı  
Biber Salçası 2 Çorba Kaşığı  
Kuru Soğan 2 Adet

Kuru patlıcan ve kuru biber kaynayan suda yumşayana kadar pişirilir.  
Tüm malzemeler ince ince kıyılır. Pirinç yıkanıp tüm malzemeler karıştırılıp kuruların içi doldurulur.  
Tencereye koyup üzerine suyu verilir.  
Su kaynadıktan sonra altı en kısık avara getirilir, 1 saate yakın pişirilir.

