



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOLMA

MasterChef

15-20 adet kuru (kuru patlıcan, kuru biber, kuru kabak)
250 gram kıyma
1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı su
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
1-2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Kuru patlıcanları ve diğer kullanacağınız kuru sebzeleri (biber, kabak vs.) geniş bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin. Orta ateşte yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika haşlayın. Çok yumuşamamalarına dikkat edin. Haşladıktan sonra süzüp soğuk suyla durulayın.

Kuru soğanı ince ince doğrayın. Bir karıştırma kabına kıymayı, yıkanmış pirinci, doğranmış soğanı, domates ve biber salçasını, zeytinyağını, baharatları (nane, karabiber, pul biber, kimyon), tuzu ve nar ekşisini ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Haşlanmış kuru patlıcanları ve diğer sebzeleri hazırladığınız iç harç ile doldurun. Çok sıkı doldurmamaya özen gösterin, çünkü pirinçler pişerken şişecektir. Dolmaların ağzını kapatmak için sebzelerin kenarlarını hafifçe bastırabilirsiniz.

Doldurduğunuz dolmaları geniş bir tencereye dik olarak yerleştirin. Üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirin ve dolmaların yarısına kadar su ekleyin. Üzerine bir tabak kapatarak dolmaların pişerken dağılmasını önleyin. Dolmaları orta ateşte kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte, yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Pirinçler ve sebzeler yumuşayınca pişmiş demektir.

Dolmalar piştikten sonra tencerede 10-15 dakika dinlendirin. Servis ederken üzerine biraz zeytinyağı gezdirip limon dilimleri ile servis edebilirsiniz.

