



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOLMA

15 adet kuru patlıcan
15 adet kuru dolmalık biber
Yeterince asma yaprağı
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı pilavlık bulgur
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
3-4 adet kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı sumak ekşisi sosu
1 tutam maydanoz
Tuz, karabiber, kuru nane, yenibahar

Patlıcan ve biberler ayrı ayrı yumuşayınca kadar haşlanır. Suyu süzölüp, soğuk sudan geçirilir. Kiyılmış soğanlar zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur, biraz toz şeker serpilir. Kiyılmış Sarımsaklar, domates ve biber salçası eklenip kavurmaya devam edilir. Yıkanmış pirinç , bulgur ve baharatlar eklenip karıştırın. 1 su bardağı kadar su ve yeterince tuz eklenip, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ocak kapatılıp kiyılmış maydanoz ve nar ekşisi karıştırılır. Soğuyunca patlıcan ve biberlere doldurulur, dolmaların ağız kısmı yapıştırılır, tencereye yatay olarak yerleştirilir. Bir sonraki dolmanın dolu kısmı, bir öncekinin yapıştırılan kısmının üstüne gelecek şekilde dizilir. Kalan iç malzeme ile yapraklar sarılıp ayrı bir tencereye dizilir. Üzerine dolmaların seviyesinde olacak şekilde su dökülür. Zeytinyağı gezdirilip, tuz serpilir, Yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine biraz daha nar ekşisi ve sumak sosu gezdirilip, ocak kapatılır. Soğuk olarak servis yapın.