



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KIZ SARMAZI

2 adet büyük boy kuru soğan
5 adet sarımsak
1,5 su bardağı bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam tuz, karabiber
Çeyrek demet maydonoz
20-25 adet kuru biber
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar sıcak su

Öncelikle biberleri kaynar su içinde 3-5 dakika haşlayınız. (Ne çok sert ne çok yumuşak olacak). Biberlerin sarılabilecek oranda yumuşamış olması yeterli olacaktır. Haşlanan biberleri soğuk suyun altından geçirip süzülmesi için bekletiniz.

İç malzemelerinin hepsini sırasıyla ekleyip iyice yoğurunuz. Biberleri yaprak şeklinde açarak sarma sarar gibi sarınız. İçlerini aşırı doldurmamaya dikkat ediniz ve sardıklarınızı tencereye diziniz.

Bir kaseye sos için ayırdığınız salçayı koyunuz, bir miktar kaynar su ekleyip bir sos yapınız ve dolmaların üzerine dökünüz.

Üzerine sana yağı gezdiriniz ve kaynar suyu sardığınız sarmaların yarı yerine gelecek kadar koyup ocağa alınız.

Üzerine bir tabak ya da dolma taşı kapatınız ve tencerenin kapağını örtünüz, 30 dakika pişirin. Ocağın altını kapatınız ve dinlendirdikten sonra servis yapınız.