



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN KABAK BİBER DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

12 adet kuru patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
12 adet kuru kabak
5 diş sarımsak
5 adet kuru biber
1 adet limon suyu
100 gr. salamura asma yaprağı
1 çorba kaşığı domates salçası
500 gr. pirinç
1/2 kg. yağlı koyun kıyması
Kuru nane
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Kabak ve patlıcanlar, sıcak suda yıkanıp ayrı ayrı haşlanır. Yapraklar ve biberler sıcak suyla yıkanır. Dolma içi; pirinç, kıyma, domates salçası, yağ, karabiber, tuz eklenerek hazırlanır ve önce yapraklar sarılıp tencereye dizilir. Kabak, biber ve patlıcanların içleri biraz boşluk kalacak şekilde doldurularak yaprak sarmalar üstüne yerleştirilir. Sarımsak, kuru nane ve limon suyu ilave edilerek dolmaların üzerini kapatacak kadar sıcak su eklenerek pişirilir.