GAZİANTEP USULÜ KURU DOLMA

12 adet dolmalık kuru patlıcan
12 det dolmalık kuru biber
12 adet dolmalık kuru kabak
12 adet asma yaprak
200 gram kıyma
1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1,5 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı yenibahar
1,5 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su

Soğanları ince ince kıyıp zeytinyağında 7-8 dakika kavurun.
Bir kaseye kıyma, soğan, pirinç, rendelenmiş sarımsak, nar ekşisi, tüm baharatlar ve zeytinyağını ekleyip güzelce yoğurun.
Patlıcanları, kuru kabağı hafif yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Yaprakları sıcak suda 5 dakika kadar haşlayın ve birkaç kez suyunu değiştirerek tuzunu giderin.
Kuru biberleri de soğuk suda 10 dakika bekletin.
Geniş bir tencerenin tabanına birkaç yaprak dizin. Kalan yaprakların içine birer tatlı kaşığına yakın iç harcından koyup sarın. Sarmaları tencerenin dibine çok sıkı olmayacak şekilde dizin.
Kabak, patlıcan ve biberleri, yarısından biraz fazla harçla doldurup ağızlarını büzerek tencereye dizin.
Üzerine tabak koyun. Dolmaları hafif aşacak kadar sıcak su ilave edin.
Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 40-45 dakika pişirin.
Limon suyunu ekleyip 10-15 dakika daha pişirdikten sonra suyunu süzün. Geniş ve yuvarlak bir servis kabını tencerenin üzerine kapatıp ters çevirin ve servis edin.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.05.2023

© lezzetler.com tarif no:171813 • adı:Gaziantep Usulü Kuru Dolma • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 08:35