



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ SEBZE DOLMASI

MALZEMELER

1/2 kg. kusbasi kuzu eti
1 demet maydanoz
1-2 adet soğan
2 su bardağı pirinç
2 tatlı kasığı kimyon
Tuz, karabiber
1 yemek kasığı domates salçası
1 yemek kasığı biber salçası
100 gr. margarin
1 çay bardağı sivi yağ
Kurutulmuş patlıcan, biber, domates, kabak

YAPILIŞI

Kurutulmuş patlıcan, biber ve domatesleri kaynar suda 5 dakika bekletin. Sudan çıkarıp süzün. İç için verilen tüm malzemeyi, soğan ve maydanozu kıyarak karıştırıp, süzdüğünüz patlıcan, biber ve domateslerin içine doldurun. Dolmaları bir tencereye dizip üzerini örtecek kadar sıcak su ve yağları ilave ederek, etler yumusayana kadar 1 saat 20 dakika pisirin.