



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK KURU SEBZE DOLMASI

500 gr yağlı koyun döşü kıyması

5 soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı pirinç

1 kahve fincanı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

10 dal maydanoz

5 dal dereotu

5 dal nane yada kuru nane

Pişirmek için:

2 su bardağı etsuyu

1 tatlı kaşığı tuz

Terbiye için:

1 adet yumurta

1 adet limon suyu

Yeteri kadar kuru biber, kabak acur ve patlıcan

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.

Kuru sebzeler kaynamakta olan suda haşlandıktan sonra hazırlanan içle doldurulur ve tencereye dizilir.

Et suyu ve tuzu eklenir.

Dolmaların üzerine bir kapak kapatılarak hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Not: Ocak yerine fırında da pişirilebilir. Eğer terbiyeli yapılacaksa ateşten almadan hemen önce terbiyesi eklenmelidir.