



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARDİN USULÜ DOLMA

<https://mardintarifi.com>

1-2 su bardağı piriç  
1 adet tavuk göğsü  
2 adet domates  
1 adet kuru soğan  
5 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 demet maydanoz  
1 adet tavuk veya et bulyon  
Tuz, karabiber, pul biber, kimyon, kuru nane, yenibahar  
Yarım su bardağı sumak  
2 sıkılmış limon suyu  
1,5 su bardağı sıvı yağ  
Önceden sıcak suda bekletilmiş salamura yaprağı . hazırladığınız iç harca göre ayarlayın miktarını .

Tüm malzemeleri karıştırın. Sıcak sudan çıkarıp suyunu süzdüğünüz yaprakları düz zemin üzerinde ince ince sarın, tencereye koyun. Dolmaların hizasına gelecek kadar su ekleyin. Üzerine tabak koyup tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekince ateşten alın. Yarım saat kadar dinlendirip servis edin.

