



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK DOLMALAR

6 adet minik patlıcan
6 adet minik kabak
8 adet minik acı biber
1 çay bardağı pirinç
1 soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıtık
3 çorba kaşığı kuş üzümü
1 adet kesme şeker
Yarım demet dereotu
Yapım çay bardağı zeytinyağı

Küçük dolmaların içlerini dikkatlice oyup çıkartın. Bir tencerede zeytinyağının içinde doğanmış soğanları 2 dakika kavurun. Üzerine dolma fıstığını, kıyılmış dereotunu kuş üzümünü ve pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Şeker ve üzerini geçmeyecek kadar suyu ilave edip pirinçleri biraz pişirin. Suyunu çekince bu karışımı sebzelerin içlerine doldurun ve tencereye dizin. Az suda 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis tabağına dizip üzerine biraz zeytinyağı gezdirin ve soğutup servis yapın.