



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR YAPRAKLI DOLMA

150 gr margarin
1 adet yeşil biber
3 orba kaşığı domates salçası
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
1 kutu konserve mısır
150 gr kıyma

Mısırları blenderden geçirin. Derin bir tencerede etleri sürekli kavurarak pişirin. Başka bir tencerede yağı ısıtıp kıyılmış soğan, sarımsaklar ve biberleri kavurun. Mısır püresini ilave edin. Tuz, pulbiber ve karabiber serpiştirip karıştırın. Mısırlı harçtan bir kase kadarını düz bir tepsiye yayın. Kalan mısırlı harca önceden kavurduğunuz etleri ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Mısır yapraklarından bir tanesini tezgahın üzerine serin. Üzerini tamamen kapatmayacak şekilde yarısına kadar st üste (büyük dikdörtgen olacak şekilde) yerleştirin. İ malzemeyi yayın. Kenarlarından katlayıp paket şeklinde kapatın. şerit halinde kesip hazırladığınız mısır yapraklarıyla paketi bağlayın. Büyük bir tencereye su ve tuz ilave edip dolmaları dik şekilde yerleştirin. 25-30 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alın süzülmesini bekleyin. Dolmaları servis tabağına alın. Ayırdığınız mısırlı karışımdan dolmanın yanına garnitür olarak ekleyip servis yapın.

