



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUŞAGERLİ DOLMA (KİLİS)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

15 adet dolmalık patlıcan
8 dolmalık biber
4 domates
İçerik için:
300 g kıyım
2 bardak bulgur
1 bardak muşager (kabuğu çıkarılıp ikiye yarılmış nohut)
2 domates
2 yeşil biber
1 limon suyu
1 demet maydanoz
2 orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı biber salçası
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
Pişirmek için:
7 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı nane
1 limon suyu

Patlıcan, biber ve domatesler dolmalık hazırlanır.

İnce doğranmış soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve yenibaharla ovulduktan sonra biber salçası ilave edilir.

İnce kıyılmış yeşil biber ve domates, kıyım ve bulgurla karıştırılır.

İnce kıyılmış maydanoz, pişmiş muşager ve limon suyu, tüm malzemelerle iyice karıştırılarak iç hazırlanır.

Dolmalık sebzeler doldurularak ağız kısımlarına domates dilimleri kapak olarak kapatılır.

Dolmalar kapak kısımları yukarıya bakacak şekilde tencereye dizilir.

Bir kaşık domates salçası bir bardak kadar suda eritilir. Limon suyu, nane ve dövülmüş sarımsak ta eklenerek dolmaların üzerine gezdirilir.

Üzerlerine ağırlık ya da uygun büyüklükte bir tabak kapatıldıktan sonra kapak örtülür.

Kısık ateşte ortalama 30 dakika kadar pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:97601 • adı:Muşagerli Dolma (Kilis) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:33