



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAKIŞLI DOLMA (GAZİANTEP)

- 3 adet kabak
- 3 adet patlıcan
- 4 adet dolmalık biber
- 2 adet domates
- 200 gr. Asma yaprağı
- 500 Gr kıyma (dana koyun karışık)
- 1 Çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 Çorba kaşığı dolusu domates biber karışık salça
- 2 Adet yemeklik doğranmış soğan
- 1 tutam Tuz
- 1 miktar Karabiber
- 1 adet Nane
- 1 adet Nar ekşisi
- 1 adet Sumak
- 1 baş sarımsak
- 1 adet Limon suyu
- 1 adet Maydanoz
- 1 su bardağı sıvıyağ

Kabakları kazıyın ortadan ikiye bölün içlerini oyun, patlıcanları ortadan ikiye bölün içlerini oyun, biberleri temizleyin hepsini yıkayın süzün. Bir kapta kıyma, soğan, sarımsak, tuz, karabiber, salçayı ve maydanozu iyice karıştırın yağı yarısını ve bir çay bardağı su koyup içi iyice karıştırın, içi ikiye bölün. Yarısına pirinç yarısına bulgur koyun karıştırın. Hazırladığınız içler ile karışık olarak patlıcanı kabağı domatesi doldurun ve yaprakları sarın. Tencereye dizin. Üzerine bir parmak geçecek kadar su koyup üzerine tabak kapatın. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Nar ekşisi sumak limon suyunu karıştırın. Naneyi koyun dolmanın üzerine gezdirin.