



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU DOLMA (GAZİANTEP)

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

15 adet dolmalık patlıcan  
8 dolmalık biber  
4 domates  
İçerisinde:  
300 g kıyma  
2 bardak bulgur  
1 bardak haşlanmış 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, kıyma ve bulgurla karıştırılır.

İnce kıyılmış maydanoz, pişmiş nohut 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 sarımsakta eklenerek dolmaların üzerine gezdirilir.

Su miktarı dolmaların üzerini kapatacak kadar olmalıdır.

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

Kısık ateşte ortalama 30 dakika kadar pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu dolma genellikle, turşu, salata ya da ayranla birlikte servis yapılmaktadır.



---

© lezzetler.com tarif no:97600 • adı:Nohutlu Dolma (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 04:42