



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI ENGİNAR DOLMASI

6 adet enginar çanağı
12 dilim pastırma
1,5 çay bardağı bulgur
Yarım orba kaşığı salça
10-15 dal dereotu
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Pastırma ince kıyılır, yıkanmış bulgur, salça, kıyılmış dereotu, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır. Çanaklar yayvan bir tencereye dizilir. İlerine hazırlanan i taksim edilir. 1 su bardağı su kenardan eklenir. Kapak kapatılır, 25 dakika pişirilir.