



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY DOLAMA

<https://www.aksam.com.tr>

300-400 gr kuşbaşı et (Kıyma da olabilir)  
1 domates  
1 biber  
1-2 dal maydanoz  
1-2 dal fesleğen  
Tuz  
Karabiber  
Patlıcan 5- 6 adet büyüklüğüne göre  
Biber salçası 1 tatlı kaşığı  
Sıvı yağ

Minik minik doğranan kuşbaşı etlerin içine domates biber maydanoz eklenir. Karabiber tuz ve fesleğen kendi damak tadınıza göre ilave edin. Küçük bir tavada 1 çay bardağından eksik sıvı yağ ile 1 tatlı kaşığı biber salçası kavrulur. Karışıma eklenir. İç harcımız bu şekilde. Patlıcanlar alacalı soyulur. Kopmadan dilimlenir. Araları tuzlanır bekletilir tuzu çeksin diye. Daha sonra harç içlerine doldurulup tencereye dizilir. 1 çay bardağı su eklenir pişmeye bırakılır. Kaynayınca altını kısıp kısık ateşte etler pişene kadar ağır ağır pişiriyoruz.

