



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİİRT DOLMASI

Anadolujet Magazin

Kuru patlıcan  
sarmalık asma yaprağı  
dolmalık biber  
500 gr yarım yağlı satırla kıyılmış et  
kemikli kuzu kaburga eti ya da gerdan eti  
1 adet kuru soğan  
yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası  
2 su bardağı pirinç  
ıslatılmış sulu sumak  
zeytinyağı  
karabiber  
kırmızıbiber  
tuz

Kuru dolmalar sıcak suda yumuşatılır. Doğranan satır et, soğan, salçalar, baharatlar ve tuz iyice karıştırılır. Dolmalar yarısı dolacak şekilde doldurulur, yapraklar sarılır. Tencerenin dibine kemikli etler istiflendikten sonra üzerine dolma ve sarmalar dizilir. Dizmenin ardından dolmaların üzerine ağırca bir tabak konur ve bu kapağın hizasına kadar kaynar su eklenir. İlk başta yüksek ateşte, ardından kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın sumak suyu ilave edilir. 10-15 dk kadar tekrar kaynatıldıktan sonra süzülüp, bir miktar demlendirildikten sonra servis edilir.