



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU DOMATES DOLMASI

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

6 domates

İç harcı için:

1 çay bardağı pirinç

200 g kıyma

1 soğan

2 diş sarımsak

4 yemek kaşığı zeytinyağı

3-4 dal nane

2-3 dal kekik

Tuz

Karabiber

Domates sos için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı rendelenmiş domates

Tuz

Kırmızı toz biber

Üzeri için:

Taze nane

İç harcı için, pirinci tuzlu sıcak suda 15 dakika bekletin. Kıymayı geniş bir kaseye alın, rendelediğiniz soğan, ezdiğiniz sarımsak, zeytinyağı, ince kıydığınız yeşillikler ve pirinci ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Domateslerin üzerinden 2 cm kalınlığında parçalar kesin ve içlerini çıkartın. Hazırladığınız iç harcı domateslerin içine paylaştırıp dolmaları bir tencereye dizin. Üzerine domateslerin yarısına gelecek kadar sıcak su ilave edin. Kaynayınca altını kısıp 15 dakika daha pişirin. Domates sosu için, zeytinyağını bir sos tenceresinde ısıtın. Rendelenmiş domatesi ilave edip tuz ve kırmızı toz biber ile tatlandırın. Domates suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin ve ocaktan alın. Sosu bir servis tabağına alın. Üzerine dolmaları ilave edin. Taze nane ile süsleyerek sıcak servis yapın.

