



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAKLI KURU DOLMA

Esen Alkış

20-25 adet kuru dolma (patlıcan-biber)
2 adet büyük boy soğan (soğan dolması için)
250 gr orta yağlı kuzu kıyma
500 gr pirinç
½ su bardağı sıvı yağ
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet karpas (kırmızı) biber
2 adet yeşil biber
2 adet domates
½ demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı tane sumak
7-8 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı isot
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
½ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı toz kişniş
½ çay kaşığı tarçın
Tuz

Tane sumak bir kase içine alınıp üzerine sıcak su dökülerek ekşisini vermesi için bekletilir. Kuru dolmalar haşlanır. 2 adet büyük kuru soğan soyulur, boyuna derinlemesine bir çizik atılarak sıcak suda haşlanır. (Haşlandıktan sonra kat kat soğanlar ayrılır.) Kuru soğanlar, biberler ince ince doğranır. Maydanoz ince kıyılır. Doğranan sebzeler, kıyma, yıkanmış pirinç, salçalar, sıvı yağ ve baharatlar iyice karıştırılır. 1 su bardağı kadar süzölmüş sumak suyu eklenerek dolmalar ve soğanlar hazırlanan dolma içi doldurulur. Doldurulan dolmalar tencereye özenle dizilir. Üzerini geçecek kadar sumak suyu süzülerek tencereye eklenir. Kaynayana kadar orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Suyu süzülen dolmalar sıcak servis yapılır.

