



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAKLI KURU DOLMA

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

1 ip kuru patlıcan
2 su bardağı pirinç
Yarım kg. kuşbaşı et
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
1 büyük soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 su bardağı tane sumak
Yarım su bardağı sıvı yağ

Patlıcanları haşlıyoruz. Bir yandan da sumak hariç malzemelerle harç hazırlıyoruz. Yumuşayan patlıcan ve biberleri harç ile dolduruyoruz. Sumağın üzerine 1.5 su bardağı sıcak su ekliyoruz, demlenmesini bekliyoruz. Suyunun rengi değişince süzgeçten geçirilerek dolmaların üzerine ekliyoruz. Yavaş yavaş üç su bardağı kadar su ilave ederek kısık ateşte pişiriyoruz.

