



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUMAKLI KURU DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

- 8 adet kuru dolmalık biber
- 8 adet kuru patlıcan
- İçerisinde;
- 2 su bardağı pirinç
- 5-6 adet kuru soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı reyhan
- 1/2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı sumak ekşisi
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 su bardağı su

Kuru dolmalık biber ve patlıcanları sıcak suda 15 dakika kadar haşlayıp süzün. Pirinci iyice yıkayıp süzün. Zeytinyağını yayvan bir tencerede kızdırın. Küp şeklinde doğradığınız soğan ve dövülmüş sarımsakları tencereye aktararak sararıncaya kadar kavurun. Pirinci ilave edip şeffaflaşınca kadar pişirdikten sonra biber salçası ve suyu katın. Tuzu da ekleyip kısık ateşte, arada sırada karıştırarak pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılık hale gelmesini bekleyin. Tencerenin kapağını açıp baharatları ilave ettikten sonra sumağı da aktararak tahta kaşıkla karıştırın. Patlıcan ve biberleri hazırladığınız bu harçla, üzerlerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde doldurup bir tencereye yerleştirin. 1 su bardağı su ve yarım su bardağı zeytinyağı ilave edip sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servise sunun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.12.2023