



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YABANI PİRİNÇLİ HİNDİ ETLİ SİYAH ERİK DOLMASI

30 g yabancı pirinç
1/4 litre tuzsuz tavuk suyu ya et suyu ya da su
14 g siyah erik (çekirdekleri çıkarılmış)
60 g füme hindi ya da tavuk eti (ince kıyılmış)
bir tutam rendelenmiş hintceviz
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı ince kıyılmış karışık taze soğan ve taze sarımsak

Pirinç ve tavuk suyu ya da et suyunu (ya da normal suyu), çift tabanlı bir tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşe oturarak, pirinci kabukları çatlayana kadar (50 - 60 dakika) ağır ağır kaynamaya bırakın. Pirinç bütün suyu çektikten sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Keskin bir bıçakla siyah erikleri uzunlamasına yarıy. Füme hindi ya da tavuk etini haşlanmış pirince karıştırıp, hintcevizi, tuz ve karabiberi ekleyerek yeniden karıştırın. Hazırladığınız bu harcı bir tatlı kaşığıyla eriklerin içlerine doldurun. Erik dolmalarının üstüne ince kıyılmış karışık taze soğan ve taze sarımsağı serpip, servis yapın.