



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOLMA (GAZİANTEP)

6 soğan
3 baş sarımsak
3 kasık domates salçası
3 kasık biber salçası
4 bardak pirinç
2 bardak zeytinyağı
1 kasık seker
karabiber
tuz
yenibahar kırmızı biber
2 limonun suyu veya limon tuzu
su
dolmalık patlıcan biber vs kurutulmusu.

soğanı ve sarımsağı minik minik doğrayıp zeytinyağında kavurun.salcaları ekleyin.yıkanan pıncide koyun ve kavurun.2 bardak sıcak suyu ekleyip baharatları koyun.pişsin.suyunu çekene kadar pişirin.dolmalık malzemelerinizi haslayın.patlıcanla biber aynı tencerede haslanmaz.cunku biber daha cabuk pişer patlıcan ise gec pişer.tırnak gecinceye kadar haslayın.hazırladığımız içi doldurun.bırının ağzı diğerinin dibine gelecek şekilde tencereye dizin. En alta patlıcanları koyun.sonra sırasıyla biber kabak domates vs. ustune birazcık tuz serpin.varsa dolma taşı koyun ustune yoksa duz bir tabak kapatabilirsiniz. 1 parmak fazla olacak şekilde su koyun.tabağı 1 parmak geçsin.kaynayınca altını kısın.limonun suyunu ilave edin.biraz daha pişirin.pişirirken sıcak su koyarsanız tam 1 saatte pişer.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.08.2022