



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI DOLMA (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

25 adet kurutulmuş patlıcan (dolmalık)
15 adet kurutulmuş biber (dolmalık)
4-5 adet kuru soğan
3 baş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı pirinç
1, 1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
Karabiber, kırmızıbiber, y.bahar, tuz
2 limon suyu veya limon tozu (isteğe göre)
Yeteri kadar su

Kuru patlıcanlar, gecedan kaynar suda konup çatal geçecek şekilde haşlanır. Biberler ise kaynar suda en fazla 5 dk. kaynatılır. Her ikisinin de suları 2 veya 3 defa değiştirilir. Dolma içini hazırlamak için, önce zeytinyağında kıyılmış soğan ve sarımsak hafif kavurulur salçaları ilave edilip iyice karıştırılır. Yıkamış pirinç bu karışımın içine konur ve hafifçe kavurulur. İki bardak sıcak suyla baharatlar ve şeker suyu çekene kadar pişirilir. Hazırlanan bu karışım, patlıcanların içine bir parmak eksik olacak şekilde doldurulur. Tencereye, birinin ağız diğerinin dibine gelecek şekilde dizilir. Dizme işlemi düzgün ve sık şekilde yapılmalıdır (daima en alta patlıcan getirilmelidir). Üzerine biberler aynı şekilde dizilir. Dizme işlemi bittikten sonra, üzerine biraz tuz serpilir ve en üste dolma taşı konur. Dolma taşının bir parmak altında olacak şekilde kaynar su katılır. Dolma kaynamaya başladıktan sonra ocak kısılır. Pişmesine yakın limon suyu ilave edilerek 10-15 dk. daha pişirilir ve ocağın indirilir. Dolma servise hazırdır.

