



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU DOLMA

Gerekli malzeme:

- 1 kg kuru biber
- 1 kg kuru patlıcan
- 1.5 su bardağı dolmalık pirinç
- 4 soğan
- 2.5 su bardağı su
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- Tuz

Soğanların Kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Biber salçası ve domates salçası, pirinç, karabiber, pul kırmızı biber ve naneyi ilave kavurun. 1 su bardağı sıcak su ekleyip demlendirin. Kuru biber ve patlıcanları sıcak suda yarım saat bekletin. Sudan çıkarıp süzgeçte bekletin.

Biber ve patlıcanları hazırladığınız iç malzemeye doldurup tencereye dizin. 1.5 su bardağı su ekleyip 20 dakika pişirin. Nane yapraklarıyla süsleyin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

[ML® Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması için tıklayın](#)