



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KURU DOLMA

### Malzemeler:

15-20 adet kuru biber ve kuru patlıcan  
1.5 su bardağı dolmalık pirinç  
4 adet soğan  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası (silme)  
1 çorba kaşığı biber salçası (silme)  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı nane  
Yeteri kadar tuz  
1 su bardağı sıcak su  
1.5 su bardağı su

### Hazırlanışı:

Soğanların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Geniş bir tavada zeytinyağını kızdırıp soğanları kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Biber ve domates salçası, pirinç ve baharatları ilave edip 1-2 dakika daha kavurun. 1 su bardağı sıcak su ekleyip kapağı kapalı olarak demlendirin. Kuru biber ve kuru patlıcanı sıcak suda yarım saat bekletin. Sudan çıkarıp ters kapatarak süzgeçte bekletin. Suyu süzülen biber ve patlıcanları hazırladığınız iç malzemeye doldurup tencereye dizin. 1,5 su bardağı su ekleyip kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Ilık veya soğuk olarak servise sunun. Not: Zeytinyağlı olarak verilen bu tarifi dilerseniz etli iç malzemeye acılı olarak da pişirebilirsiniz.