



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KURU DOLMA

Selma Berk

Yeteri Kadar Kuru Patlıcan  
Yeteri Kadar Kuru Biber  
3 Su Bardağı Pirinç  
8 Adet Kuru Soğan  
2 Baş Sarımsak  
2 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık  
1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü  
2 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Adet Rendelenmiş Domates  
2 Adet Limon Suyu  
1 Kahve Fincanı Nar Ekşisi  
300 g Zeytinyağı  
1 Çorba Kaşığı Nane  
Yeteri Kadar Karabiber  
Yeteri Kadar Kırmızı Biber  
Yeteri Kadar Tuz

Bir tencerede pirinçler haşlanır. Başka bir tencerede de fıstıklar pembeleşene kadar kavrulur doğranmış soğanlar eklenir, soğanlar da kavrulunca kuş üzümü, baharatlar, salça, nar ekşisi, limon suyu, haşlanan pirinçler ve nane eklenerek dolmanın iç harcı hazırlanır. Kuru patlıcan ve biberler suda haşlanır ve hazırladığımız dolmalık harçla doldurulur. Hazırlanan dolmalar tencereye dizilir. Sıcak su eklenerek pişirmeye bırakılır.

