



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KURUTULMUŞ BİBER VE PATLICAN DOLMASI

THY Skylife

- 2 su bardağı pirinç (suda beklemiş ve süzölmüş)
- 3 iri kuru soğan
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 2 kesme şeker
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Yarım demet kıyılmış taze nane
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- 1,5 limon suyu
- 1 çay kaşığı çekilmiş köfte baharı
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı sumak veya 2 çorba kaşığı dolusu nar ekşisi

Öncelikle zeytinyağında ince kıyılmış soğanları ve fıstığı koyup soğan pembeleşene kadar kavurun. Pirinci ilave edin. Tuzu, karabiberi, kuş üzümünü ve şekerini koyup, karıştırın. Pirinçler şeffaf olana kadar kavurun. Sonra 1,5 bardak sıcak su ekleyin. Suyunu çekince baharı tarçını, sumacı doğranmış yeşillikleri ve limon suyunu ilave edin. Güzelce karıştırın. Diğer tarafta kurutulmuş patlıcanı ve dolmalık biberi ayrı ayrı haşlayın. Çatal batıyorsa soğuk suda şoklayın. Suda yarım saat bekletip, süzün. Sonra ılımış içten doldurup, ağızı yukarı gelecek şekilde tencereye sıralayın. 1,5 su bardağı sıcak su ve biraz zeytinyağı ile tuzu ilave edip, pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına koyup üzerine taze nane serpererek, servis yapabilirsiniz.

