



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURULUKTAN DOLMA

Ümit Usta

300 gr bulgur
5 adet kuru soğan
1 baş ince kıyılmış sarımsak
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
Karabiber
Kuru patlıcan
Kuru biber

Kuru patlıcanları ve biberleri yumuşayınca kadar tuzlu su ile haşlayalım. Soğanları ince ince kıyıp bulgur, sarımsak, domates ve biber salçası, ceviz, tozşeker, yeterince tuz, karabiber ve sıvı yağın yarısı ile karıştıralım. Bu harcı haşladığımız kuru patlıcan ve biberlerin yarısına kadar doldurup, ağızlarını elimizle kapatalım. Bütün malzemeyi aynı şekilde doldurduktan sonra tencereye birbirinin ağız kısmını kapatacak şekilde dizelim. Yeterince tuzu, kalan sıvıyağı, limon suyunu dizdiğimiz dolmaların üzerine gezdirip en üste de bir tabak kapayalım. Üstüne 2-3 parmak çıkacak kadar su ilave edip önce orta ısı ateşte, kaynamaya başlayınca da kısık ateşte pişirelim. Ağız kapalı olarak, soğuttuktan sonra servis tabağına boşaltalım.