



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI MİNİK DOLMALAR

10 adet bebek kırmızı acı biber

8 adet bebek patlıcan

8 adet bebek kabak

İç için:

1 adet soğan

Yarım ay bardağı + 2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 ay bardağı pirinç

1 orba kaşığı dolmalık fıstık

1 orba kaşığı kuşüzümü

1 adet kesmeşeker

1 ay kaşığı tarçın

Yeteri kadar su

10 dal maydanoz

10 dal nane

10 dal dereotu

Tuz

Yenibahar

Karabiber

İ malzeme için, rendelenmiş soğanı yarım çay bardağı zeytinyağında hafif kavurun. Yıkamış ve süzülmüş pirinci katıp, kavurmaya devam edin. Dolmalık fıstık, kuşüzümü, kesmeşeker, tarçın, tuz, yenibahar ve karabiberi ilave edin. Pirincin üzerini geçecek kadar su koyup, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Üzerine kıyılmış maydanoz, nane ve dereotunu katıp, karıştırın. Biber, patlıcan ve kabağın iini çok ince uçlu bir bıçak veya çay kaşığının tersiyle oyun. Sebzelerin içine hazırladığınız harcı doldurun ve tencereye dizin. Üzerine 1 su bardağı su ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı gezdiren, 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.

