

Ekşili Dolma

Toplam 165 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~300 kcal

Açılış 15/10

Güneydoğu ekşili dolması sumak suyu ve karışık sebzeye canlı bir asit katar.

Malzemeler

- 20 adet Kuru patlıcan
- 20 adet Kuru biber
- 2 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Sumak
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

Yapılış

1. Kuru sebzeleri kaynar suda 10 dakika haşlayın.
2. Pirinç, soğan, salça ve baharatla iç harcını hazırlayın.
3. Sebzeleri harçla gevşek doldurun, pirinç şişerken taşmasın.
4. Dolmaları tencereye dizip sumak suyunu ve sıcak suyu ekleyin.
5. Kısık ateşte 50 dakika pişirin.
6. Tencereyi 10 dakika dinlendirip dolmaları servis tabağına alın.
7. Ekşili suyu dolmaları üstüne kaşıkla gezdirin, kuru yüzey kalmasın.

PÜF NOKTASI

Sumak suyunu ölçülü ekleyin; dolmalar ekşiyip iç harç dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Dolmaları sıcak servis edin, yanında limon ve maydanoz sunun.