

# Gaziantep Ekşili Kuru Dolma

Toplam 115 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Zor ~272 kcal Açılış 15/10

Gaziantep ekşili kuru dolma, kurutulmuş patlıcan ve biberin nar ekşili içle doldurulduğu, yoğun tadıyla Güneydoğu mutfağının mza tencere işlerinden biridir.

## Malzemeler

- 12 adet Kuru patlıcan
- 12 adet Kuru biber
- 200 gr Kıyma
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 su bardağı Pirinç

## Yapılış

1. Kuru biber ve patlıcanları kaynar suda 8 dakika haşlayın.
2. Pirinç, soğan, salça, nar ekşisi ve baharatları karıştırın.
3. Kuru sebzeleri yarım kadar doldurun, pirinç şişince yarım tencereye kadar su ekleyin.
4. Dolmaları tencereye sıkmadan önce üstüne sıcağı su gezdirin.
5. Kıymayı tencerede 35 dakika pişirin.
6. Dolmaları 10 dakika dinlendirip ekşili suyuyla servis edin.
7. Tenceredeki sosu süzüp dolmaları tencereye geri koyun, iç harç kuru kalmasın.

### PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri 8 dakika ön haşlamak dolmaları pişerken sert kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon sıkarak servis edin.