

Kuru Dolma

Toplam 160 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Zor

~300 kcal

Açılış 15/10

Güneydoğu'nun kuru patlıcan ve biber dolması şumak ekşisiyle kış sofralarını hoş tat verir.

Malzemeler

- 15 adet Kuru patlıcan
- 15 adet Kuru biber
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Sumak ekşisi

Yapılış

1. Kuru patlıcan ve biberleri kaynar suda 10 dakika haşlayıp süzün.
2. Pirinç, soğan, salça, baharat, zeytinyağı ve yeşilliği kasede karıştırın.
3. Sebzeleri harçla üçte iki dolacak şekilde doldurun, pirinç şişince taşmasını.
4. Dolmaları tencereye ağzın altına bakacak biçimde sıralayın.
5. Sumak ekşisi sıcak suyu ekleyip üstüne tabak kapatın.
6. Dolmaları 55 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Tencereyi 15 dakika dinlendirin, dolmaları dağılmadan servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri haşladıktan sonra soğuk sudan geçirin; doldururken yer yer ıslatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve limon dilimiyle, geniş meze tabağında servis olarak sunun.