



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

EKŞİLİ KURU BİBER DOLMASI



30 Adet kurutulmuş dolma biberi
2 Adet iri kuru soğan
1 Baş sarımsak
2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 Tutam limon tuzu
1 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı nar ekşisi
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Biber kuruları bol suda 10-15 dakika haşlanır.
- # Diğer taraftan tencereye zeytinyağı konur, ateşte kızınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, kavrulur.
- # Üzerine yıkanmış süzölmüş bulgur eklenir, kavrulur.
- # Biber ve domates salçası, limon tuzu, şeker, kuru nane, karabiber ve tuz katılır, birkaç kez çevrilir.
- # En son 1 su bardağı su eklenir, su çekene kadar pişirilir. Dolma harcı ocaktan alınır, tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
- # Dolma harcı haşlanmış kuru biberlerin, ağzında 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurulur. Bırakılan boşluk birleştirip bastırarak kuru biberlerin ağızı kapatılır.
- # Dolmalar tencereye dizilir, üzerine nar ekşisi ve 2 su bardağı su gezdirilir, porselen tabak kapatarak orta ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servise hazırlanır.

Not: Ekşili kuru biber dolması Gaziantep bölgesine ait yöresel bir tariftir.