



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.