



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

TÜRKMEN DOLMASI



4 adet patlıcan
4 adet kabak
8 adet küçük domates
16 adet küçük dolma biberi
2 adet soğan
250 gr. kıyma
1 çay bardağı pirinç
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su

- # Patlıcan kabukları soyulmadan iki parçaya kesilir, içleri oyulur, kabağın kabukları kazınır, ortadan ikiye kesilir, içleri oyulur.
- # Domates tersinden kapak gibi kesilir, içi boşaltılır, biberler oyulur, soğan ince kıyılır.
- # Patlıcan ve kabağın içleri, 4 adet dolma biber, ufak ufak doğranır, üzerine soğan ve tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur.
- # Daha sonra üzerine kıyılmış domates içi, kıyılmış, maydanoz, nane, dereotu, kıyma, yıkanmış pirinç, sıvıyağ, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Hazırlanan iç, gevşek bir şekilde oyulan sebzelere doldurulur, üzerlerine doğranmış domates konur, tencereye dizilir.
- # Diğer tarafta domates salçası, biber salçası ve sıvıyağ kısa süre kavrulur. Üzerine su katılır bir taşım kaynatılır.
- # Hazırlanan sos dolmanın üzerine gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika pişirilir, sonra kısık ateşte yarım saat daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Türkmen dolması bir Kerkük yemeğidir.