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 İçin;
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 917 | Adı: Türkmen Dolması | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 11:39