

# Kuru Dolma

Toplam 105 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~300 kcal

Açılış 15/10

Güneydoğu'nun kuru patlıcan ve biber dolması sumak ekşisiyle kış sofralarını yoğun 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 sebzeleri 10 dakika haşlayın.
2. Pirinç, soğan, salça ve baharatları karıştırın.
3. Sebzeleri harçla doldurup tencereye dizin.
4. Sumak ekşili suyla 50-60 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri haşladıktan sonra soğuk sudan geçirin; doldururken yavaşlatın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve limon dilimiyle, geniş meze tabağındaılarak sunun.