

Kuru Patlıcan ve Biber Dolması



Malzemeler (4-6 kişilik)

20 tane kadar kuru patlıcan

20 tane kadar kuru biber

İçi için:

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

500 gr satır arası kuzu eti

1,5 su bardağı pirinç

2-3 adet domates rendesi

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

2 adet büyük rende soğan

4-5 diş ezilmiş sarımsak

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

2 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için :

2 su bardağı (480ml) su

2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Servis için:

1 kase sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı:

Öncelikle kuru patlıcan ve biberlerimizi sıcak suyun içine atıp 2-3 dk. yumuşayana kadar kaynatıyoruz. Daha sonra suyunu süzüp soğuması için bir kenara alıyoruz.

Dolmamızın iini hazırlamak için bütün malzemelerimizi karıştırma kabımıza alıp iyice yoğuruyoruz. Satır arası eti kasabınıza hazırlatabilirsiniz. Ancak normal kıyma ile yapmak isterseniz; kıymayı mümkün olabildiğince yağlı ve tek olarak ektirmeniz dolmalarınızın lezzeti açısından faydalı olacaktır.

Hazırladığımız dolma harcımızı kuru malzemelerimizin içine yarıya kadar olacak şekilde doldurup, yassılarak alta patlıcanları üste biberleri olacak şekilde tencereye diziyoruz. Üzerine tabak kapatıp 2 su bardağı su ve 2 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** 'mızı ilave edip kısık ateşte 30 dk kadar pişiriyoruz. Arada suyunu mutlaka kontrol edin, az gelirse veya pişirmeye yetmeyeceğini düşünürseniz.1 çay bardağı kadar sıcak su üzerine ilave edebilirsiniz. Dolmamız piştikten sonra sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapıyoruz

Püf Noktası:

Yumuşacık ve içi sulu sulu dolmaları yapmanın püf noktası mutlaka dolmamamızın içinde etin yağı harici yağ kullanmamızdır. Kullanacağınız **Teremyağ Gurme Kaymaklı** sayesinde mis kokulu ve içi sulu yumuşacık dolmalarınız garanti olacak