

Diyarbakir Usulu Eksili Kuru Dolma

Malzemeler

250 gr kiyma
3-4 adet orta boy kuru soğan
1 fincan tane sumak
2 bardak pirinc
1 demet maydonoz
Karabiber
Tuz
Nane
Aci kirmizi biber
Siviyag
2 dolu yemek kasigi biber salcasi
15 adet kuru dolmalik biber
15 adet kuru dolmalik patlican

Yapilisi

Kuru biber ve patlican yumusayincaya kadar haslanir, suyu suzultur.
Diger taraftan sumagin uzerine cikacak kadar su konur.
1 saat bekletilir ve suyu suzultur.
Ic malzemelerin hepsi karistirilir.
Suzulen sumaklarin suyu da bu karisima ikatilir.
Biber ve patlicanlar bu ic ile doldurulup tencereye dizilir.
Yarisina kadar su ilave edilir, uzerlerine yag gezdirilir,pisirilir ve dolmalarimiz hazır
ellerimize saglik