

Nohutlu Dolma

Malzemeler

Yarım kg patlıcan
Yarım kg kabak
Yarım kg kırmızı biber
Yarım kg yeşil biber
600 gram kıyma
600 gram pirinc
125 gram margarin
2 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım kg domates
2 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber
Sos için:
2 tatlı kaşığı nane
4-5 diş sarımsak
1 adet limonun suyu

Yapılışı

Dolmaların iç harcı için kıyma, pirinc, rendelenmiş domates, biber salçası, margarin ve baharat iyice yogurulur. Haşlanmış nohut eklenip karıştırılır. Patlıcan ve kabaklar oyulur. Kırmızı ve yeşil biberlerin çekirdek yatakları çıkarılır. Hazırlanan iç harc ile doldurulurlar. Dik olarak tencereye yerleştirilip üzerine sıcak su gezdirilerek pisirilir. Dolmaların üzerine ocaktan alınmadan önce sarımsak ve bol limon suyu gezdirilip bir iki tasım kaynatılır. İsteğe göre yogurtla servis yapılır.