

Tahin Soslu Karisik Dolma

Malzemeler

250 gram kuzu kiyma
250 gram pirinc
1/2 kase nohut
4 adet kabak
4 adet patlican
4 adet yesil biber
4 adet kirmizi biber
1 adet domates
250 gram ceri domates
1 yemek kasigi biber salcasi
1/2 cay bardagi sivi yag
Limon sosu icin:
3 dis sarimsak
1 adet limon
1 yemek kasigi nane
1 tatli kasigi tuz
Tahin sosu icin:
1 cay bardagi tahin
2 adet turunc
2 dis sarimsak
1/2 bag maydanoz
1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Dorder adet kabak, patlican, yesil ve kirmizi biberin ici oyulur. 250 gram kiyma 250 gram pirincle bulusturulur. Uzerine yarim kase nohut eklenir ve karabiber serpilir. Uzerine sivi yag dokulur ve bir yemek kasigi biber salcasi hazirlanan harc harmanlanir. Kup kup dogranan bir soyulmus domates ile tuz serpilip harc karistirilir. Tuzlu suya batirilan sebzeler ic harcla tek tek doldurulur ve agizlari ceri domates veya kucuk hazirlanan yaprak sarmalarla kapatilir. Tencereye dizilen dolmalar az su koyularak pisirilmeye baslanir. Bir limon sikilip uzerine kiyilan 3 dis sarimsak, 1 yemek kasigi nane ve tuz eklenip karistirilir. Limonlu naneli sos pismekte olan dolmalarin uzerine dokulup pisirilmeye devam edilir. Iki dis sarimsak incecik kiyilir. Iki turunc ikiye bolunup suyu sikilir. Bir cay bardagi tahin ile turunc suyu cirpilir. Uzerine sarimsak ve tuz eklenerek karistirilmaya devam edilir. Hazirlanan sosun kivaminin koyu olmasi durumunda su ile inceltilir. Suyu suzulen ve limon dilimleriyle suslenen dolmalarin yaninda bir kase icinde tahinli sos yaninda servis edilir.

Tahin soslu karisik dolma sunuma hazirdir.