



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Dilim Dolma

Dilim Dolma



250 qr. yağsız qıyma  
1 Su stəkanı incə yarma  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
4 Ədəd orta boy badımcan  
1 Şiriniyyat qaşığı bibər sousu  
2 Ədəd pomidor  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
Sousu Üçün;  
1 Çorba qaşığı pomidor sousu  
Yarım limon suyu  
3 Su stəkanı isti su  
Qızartmaq Üçün;  
Duru yağ

- # İlk əməliyyat olaraq badımcan çubuqlu soyular, duzlu suda yarım saat gözlədilər. Daha sonra qızartmalıq doğranar, qızardılar, kağız dəsmala çıxarılır.
- # Yarma yoğurma qabına alınar, üzərinə rəndələnmiş quru soğan və yarım Şiriniyyat qaşığı duz əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Sonra qıyma, 1 Şiriniyyat qaşığı bibər sousu qatılar, əl isladılaraq 15 dəqiqə yoğurular. Küftə xərcindən qozdan kiçik parçalar alınaraq şəkilləndirilər.
- # Qızardılan badımcanların yarısı qazana yerləşdirilər. Üzərinə küftələr qoyular. Küftələrin üzərinə də qalan qızarmış badımcanlar yerləşdirilər.
- # Ən üstə xalqa şəklində doğranmış pomidor yerləşdirilər. Çuxur bir qabın içinə 3 su stəkanı isti su, pomidor sousu, limon suyu və 1 Şiriniyyat qaşığı duz qoyular, yaxşıca qarışdırılır, küftənin üzərinə gəzdirilər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, sürətli atəşə yerləşdirilər. 5 dəqiqə sonra atəş qısılar, 25 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Dilim dolma, Elazığ və ətrafında bilinən ancaq unudulmağa üz tutmuş ləzzətli bir küftə növüdür.