



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

Yarmalı Quru Badımcan Dolması

Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması



35-40 Ədəd dolmalıq quru badımcan
2 su stəkani plovluq yarma
1 Ədəd iri quru soğan
1 Şiriniyyat qaşığı bibər sousu
8-10 budaq şüyüd
1,5 Çay stəkani zeytunyağı
1 Şiriniyyat qaşığı quru nanə
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
3 Su stəkani su
2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Quru badımcanlar az duzlu bol suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Bu vaxt iç vəsait hazırlanır; soğan incə qıyılar və 1 çay stəkani zeytunyağında çəhraylaşdırılır.
- # Üzərinə yuyunmuş, süzölmüş yarma qatılar bir neçə dəqiqə qovrulur. Su xaricindəki digər vəsaitlər əlavə olunur. Bir az daha qarışdırılır.
- # Ən son 1 su stəkani su qatılar. Qazanın qapağı bağlanılır. İç 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Daha sonra qaynadılmış quru badımcanların ağızında bir barmaq boşluq qalana qədər zəif bir şəkildə doldurulur.
- # Dolmalar yayvan bir qazana düzülər. Üzərinə qalan yarım çay stəkani zeytunyağı gəzdirilər.
- # Sürətli atəşdə 5 dəqiqə bişirildikdən sonra 2 su stəkani isti su qatılar.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq, orta-batıq atəş arası 35 dəqiqə bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Quru badımcan bir gecə əvvəldən suya isladılaraq da yumşadıla bilər.