**KURU DOLMA**

**Malzemeler :**

(6 kişilik)

* 500 gr kuzu bıçak kıyması
* 2 su bardağı Karacadağ Pirinci
* Kurutulmuş biber 20 adet
* Kurutulmuş patlıcan, 20 adet
* Kuru soğan,
* Maydanoz
* Biber salçası
* Domates salçası
* Sıvıyağ
* Kuru reyhan
* Pul biber
* Karabiber
* Sumak
* Tuz

**Hazırlanışı:**

Sumaklar demlenmesi için sıcak suda bekletilir. İç harç malzemeleri karıştırılarak sıcak suda yumuşatılan biber ve patlıcan kurularının içerisine yerleştirilir. Kuru dolma pişerken iç harcın dışarı taşmaması için bir biber kurusu ve bir patlıcan kurusunun ağzı birleştirilerek yatay şekilde tencereye dizilir. Tencereye yatay şekilde yerleştirilen biber ve patlıcan kurularının üzerine, sıcak suda demlenen sumak suyu süzülerek aktarılır ve üzerini geçecek kadar su eklenerek, ağır ateşte ağzı kapalı bir şekilde pişirilir.

