ADANA USULÜ KURU PATLICAN DOLMASI

Malzemeler
20 Adet kuru patlıcan
1 su bardağı pirinç
200 gr kıyma
1 Su bardağı haşlanmış nohut
3 Domates
1 Çay bardağı sıvı yağ
1 Yemek kaşığı domates salçası veya biber salçası
4 Yemek kaşığı nar ekşisi
1 Çay kaşığı karabiber, kırmızı pul biber
1 Tatlı kaşığı kuru Nane
2 Su bardağı su
1 Baş sarımsak

Yapılışı:
Kuru patlıcanları yıkayın ve ılık suda en az 1 saat bekletin. Suyunu süzüp tekrar yıkayın ve bir tencerede patlıcanları 10,15 dakika daha haşlayın. Haşlanan patlıcanların suyunu süzüp çıkarın. Bir kaba kıyma, pirinç, kabukları soyulup küçük doğranmış domatesleri, salçayı nar ekşisini , sıvı yağı kıyılmış sarımsağı, baharatını tuzunu ve nohutunu ilave edip hepsini birlikte harmanlayın. Hazırladığını içle dolmaları doldurun ve üst kısımları yukarıya gelecek şekilde tencereye dizin. Üzerine 2 su bardağı suyunu ekleyin ve dilerseniz bir porselen kapak kapatıp pişirin.

Not: Çok kısık ateşte porselen kapak kapatmadan pişirin. Böylelikle şekillerini muhafaza etmiş oldular.

© lezzetler.com tarif no:39822 • adı:ADANA USULÜ KURU PATLICAN DOLMASI • gönderen:sultan09 • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:16