



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERMENEK DOLMASI (KARAMAN)

3 adet patlıcan
2 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan (kıyılmış)
200 gr kıyma
2 adet domates (rendelenmiş)
Yarım demet maydanoz (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı su

Patlıcanlar yollu soyulur ve daire şeklinde doğranır. Bir tencerenin dibine konur. Diğer malzemeler karıştırılır, patlıcanların üzerine konur. Son olarak su eklenir. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir.