ETLİ PATLICAN DOLMASI

MALZEMELER:
6 adet patlıcan
150 gr. dana kıyma
50 gr. pirinç
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 adet kuru soğan (ince kıyılmış)
1 adet domates
2 adet sivribiber (ince kıyılmış)
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı salça
nane
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI:
Patlıcanlar alacalı bir biçimde soyulur ve içleri oyularak çıkartılır. Kararmaması için yıkanır ve az tuzlu suda bir süre bekletilir. Çukur bir kaba kıyma, pirinç, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz, nane, tuz ve karabiber konur. Bu malzemeler karıştırılıp iyice yoğrularak dolmaların içi elde edilir. Patlıcaların içi bu iç malzemesiyle doldurulur. Ayrı bir tencereye 1/2 çay bardağı sıvıyağ konur, ince kıyılmış soğan ve biberler bu yağda iyice kavrulur. Salça ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Daha sonra 1 su bardağı su konarak biraz sulandırılır. Dolmalar bu sosun olduğu tencereye dizilir. Sosla beraber pişirilir. Piştikten sonra tencerede bulunan sostan üzerine dökülerek servis yapılır. İstenirse 1 kaşık yoğurt, biraz maydanoz, dilimlenmiş domates ve biberle süslenerek servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:14932 • adı:ETLİ PATLICAN DOLMASI • gönderen:Hasibe • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:01