ETLİ PATLICAN DOLMASI

Malzeme :
6 adet patlıcan,
300 gr. kıyma,
2 kaşık pirinç,
1 kaşık yağ,
2 adet soğan,
2 adet domates,
tuz,
maydanoz,
1 limon.

Yapılışı:
1- Patlıcanları alaca soyunuz.
2- Büyüklüklerine göre 2 veya 3'e ortadan kesiniz.
3- İçlerini oyacakla çıkarınız.
4- Etli dolma içini hazırlayıp patlıcanların içine koyunuz.
5- Üzerine su ve bir limon suyu koyup pişiriniz.
6- Patlıcanlar yumuşayınca ateşten alıp servis tabağına koyup servis yapınız.

İçin Yapılışı:
1- Kıymanın içine incecik doğranmış 2 adet soğanı koyunuz.
2- Pirinci ayaklayıp yıkayıp kıymaya ilave ediniz.
3- Domateslerin kabuğunu soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp kıymaya katınız.
4- Maydanozu ayıklayıp yıkayıp kıyıp kıymaya katınız.
5- Tuzu, karabiberi, et yağsızsa 1 kaşık yağ koyup kıymayı iyice karıştırınız.
6- Sert olmaması için azıcık suyla sulandırıp patlıcanların içine doldurunuz.

© lezzetler.com tarif no:19212 • adı:ETLİ PATLICAN DOLMASI • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:05