ETLİ VE SEBZELİ PATLICAN DOLMASI

500 g kuzu eti (tercihen buttan ya da sırt tarafından, bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş
4 bostan patlıcanı (her biri yaklaşık 500 g)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
75 g taze fasulye (ayıklanıp, 5 mm boyunda doğranmış)
100 g konserve tane mısır
1 soğan (doğranmış)
30 g (1 1/2 çorba kaşığı) Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Bostan patlıcanlarının diplerinden 1 cm (devrilmemeleri için) ve üstlerinden yaklaşık 2,5 cm kalınlığında kapak kesip, bir tatlı kaşığıyla çekirdeklerini boşaltın.
Ateşe dayanıklı derince bir kaba bostan patlıcanlarını yerleştirip 25 cl (1 su bardağı) su ekledikten sonra, kabın üstünü alüminyum folyoyla örterek, fırına verin ve bostan patlıcanlarını, bir bıçağın ucu kolayca işleyinceye kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.
Bu arada harcı hazırlamak için, çiçekyağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca taze fasulyeler, mısırlar ve soğanları koyup, soğanlar yumuşayıncaya ve renkleri hafifçe dönünceye kadar (yaklaşık 5 dakika) sote edin. Sebzeleri delikli spatulayla bir salata kâsesine aktarıp, tavaya kıymayı koyun ve tahta bir çatalla ezip, birbirinden ayırarak, rengi iyice dönünceye kadar (yaklaşık 5 dakika) kavurun. Tavayı ateşten alıp, kıymayı delikli spatulayla sebzelerin bulunduğu kâseye aktararak (tavada kalan yağlı pişme suyunu atın), Parmesan (ya da kaşar) peynirinin yarısı, tuz ve karabiberi üstüne serpin ve iyice karıştırıp, bir kenara bırakın.
Kabı fırından alıp, bostan patlıcanlarını birkaç kat tülbent üstüne çıkararak, yağlarının süzülmesini ve elle tutulacak kadar soğumalarını bekleyin. Sonra bir tatlı kaşığıyla kenarlarda ve dipte 5 mm bırakarak içlerini boşaltıp, boşalttığınız parçaları da kâsedeki harca katarak karıştırın.
Harcı 4 patlıcanın içine bölüştürüp, patlıcan dolmalarını yeniden fırın kabına yerleştirin. Üstlerine kalan peynir rendesini serpip, kabı fırına vererek, patlıcan dolmasını 30 dakika daha pişirin. Kabı fırından alıp, patlıcan dolmalarını 4 düz tabağa bölüştürerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31663 • adı:Etli ve Sebzeli Patlıcan Dolması • gönderen:şeb-i yelda • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:56