



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİRİKLİ PATLICAN DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 kg. patlıcan  
1 tatlı kaşığı nane  
200 gr. yağlı kıyma  
Her patlıcan için bir yemek kaşığı firik  
1 adet orta boy soğan  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
5 diş sarımsak  
2 su bardağı sıcak su  
2 adet domates  
50 gr. sade yağ  
Tuz

### YAPILIŞI

Firik ayıklanıp yıkanır. Soğan ve sarımsak ince doğranır. Domates, sarımsak ve nane kıymaya ilave edilir. Bu karışım daha önce oyulmuş patlıcanların içine doldurulur. Patlıcanların ağız kısmı domatesle kapatılarak, tencereye ağızları yukarı gelecek şekilde dizilir. Sıcak su, yağ ve bir adet domatesin suyu eklenerek 15 dk. kaynamaya bırakılır. Bu süre sonunda tenceredeki sudan dört kaşık alınır. Nar ekşisine katılıp inceltir ve tekrar tencereye aktararak 5 dk. daha pişirilip ateşten alınır. Sıcak servis edilir.