



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICAN DOLMASI

1 kg patlıcan
250 gr kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Kızartma yağı
Üzeri için:
4 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar iyice yıkanır, soyulmadan büyüklüğüne göre birkaç parçaya kesilir. Sonra içleri az oyulur. Kızgın yağda renk alacak kadar kızartılır. Soğan ince doğandıktan sonra tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, bu arada patlıcandan çıkan içler ince kıyılır. Kıyma suyunu bırakmaya başlayınca salça, sarımsak ve patlıcan içi eklenir, tuz serpilir. 10 dakika kadar pişirilir. Sonra iç, kızarmış patlıcanlara doldurulur. yatay olarak fırın kabına dizilir. Domates rendelenir, üzerine tuz ve yağ eklenir, bir taşım pişirilir. Dolmaların üzerine gezdirilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.