



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PATLICAN DOLMASI

- 4 adet patlıcan
- 2 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 100 gr margarin
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı biber salçası ve domates salçası
- 1 yemek kaşığı liman tozu suya ekleyin

Önce sivri biberi soğanı maydanozu 1 diş sarımsağı ince ince doğrayıp bir kaba koyun pirincinizi yıkayıp tencerede sanayağını ve sıvı yağını ekleyip kavurun dolmalık fıstık pulbiberi tuzunu ve karabiberini ekleyin ve biraz karıştırıp salçalarını da ekleyin sonra ocaktan kaldırın ve doğradığınız sebzeleri içine koyup karıştırınız, patlıcanları alaca soyarak dolmalık olarak kesin hepsini yıkayıp kurutun ,kuruttuktan sonra iç harcını içine koyarak tencereye yerleştirin bittikten sonra patlıcan dolmalarının üzerine 4 yemek kaşığı sıvıyağ üzerine gezdirerek bir tabakta kapatıp üzerine limon tozlu suyu üzere çıkacak kadar su koyun kapağınıda kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin sonra servis ederek sanayağı eritip üzerine gezdirin.

