



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

6 orta boy patlıcan,
300 gr orta yağlı kıyma,
2 baş soğan,
2 büyük boy domates,
2 çorba kaşığı dolmalık pirinç,
1 çorba kaşığı margarin,
1 limon,
yarım demet maydanoz,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Patlıcanların kabuğu alaca olarak soyulur, sapları kesilip atılır ve enine ortadan ikiye bölünür. Özel oyacakla veya ince, sivri ve keskin bir bıçak yardımıyla içleri oyularak boşaltılır, içini hazırlamak üzere, kıymaya temizlenip yıkanmış pirinç, rendelenmiş soğan, kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra çok küçük parçalar halinde doğranmış domates (veya hafifçe sulandırılmış bir çorba kaşığı domates salçası), yıkanmış ve ince doğranmış maydanoz ve yeteri kadar tuz katılır. Harç iyice birbirine karıştırılır ve patlıcanlara doldurulur. Dolmaların ağız, içlerini oyarken çıkarılan düzenli parçalarla kapatılır ve derince bir kaba düzenli bir şekilde yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar su ilave edildikten sonra, limon suyu ile margarin katılır ve orta ateşte pişirilir. Patlıcanlar yumuşayıp harcındaki pirinç pişince ateşten indirilir. Dolmalar düzenli bir şekilde servis tabağına yerleştirilir ve tencerede kalan suyu da üstüne dökülerek sıcak sıcak servis yapılır.