



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI

1 kg patlıcan
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
3 soğan
3 domates
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 demet nane
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
10 kiraz domates
1 tatlı kaşığı köri
Tuz

Patlıcanları ortadan ikiye kesip içlerini oyarak çıkarın. Birkaç yerinden kürdanla delip yıkayın ve süzün. İçlerini hafifçe tuzlayıp 5-10 dakika bekletin. Pirinci yıkayıp süzün. Soğanları soyup kıyın. Domatesleri soyup rendeleyin. Yeşillikleri temizleyip saplarını ayırın ve yaprak kısımlarını kıyın. Baharatı bir kapta harmanlayın. Kuşüzümlerini ılık suda yumuşaması için bekletin.

Soğanları zeytinyağında kavurun. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Domates, iki bardak ılık su, tuz ve şekeri ekleyip karıştırarak pişirin. Ateşten alıp fıstık, kuşüzümü, baharat ve yeşillikleri ilave edip ılınmaya bırakın. Patlıcanların içini pirinçli harçla doldurun. Kiraz domatesleri patlıcanların üst kısımlarını örtecek şekilde yerleştirin.

Geniş ve tabanı düz bir tencereye yeşilliklerin sap kısımlarıyla döşeyin. Dolmaları dizin. 1 bardak sıcak su ve 1 tatlı kaşığı köriyi karıştırıp tencerenin kenarından dökün. Dolmaların üzerine porselen bir tabak yerleştirin. Orta hararetili ısıda 25-30 dakika pişirin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip ılık ya da soğuk servis yapın.