ZEYTİNYAĞLI KURU PATLICAN DOLMA

Malzemeler:
10 adet kurutulmuş patlıcan
350 g baldo pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı dolma fıstık
2 tatlı kaşığı kuş üzümü
3 ortaboy kuru soğan 1 diş sarımsak
3 adet domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
yenibahar
kurunane
pul biber
kekik
kimyon
1 tutam ince kıyılmış maydanoz
Dereotu
Tuz

Hazırlanışı:
Kuru patlıcanlar suda 10 dakika yumuşaması için ıslatılır. Kuş üzümü ve pirinç de ayrı kaplarda yıkanır. 5 dakika ılık suda ıslatılır. Derin bir tencereye zeytinyağının yarısı konur. Yağ hafif ısınınca dolmalık fıstıklar eklenir ve pembeleşene kadar hafifçe kavrulur. Kavrulan fıstıklara ince doğranmış kuru soğanlar ve sarımsak eklenir ve pembeleşene kadar kavrulur. Pirinçler süzülür ve kavrulan malzemelere eklenerek bir süre daha kavrulur. Kuş üzümü de süzülerek bu malzemelere eklenir. Arkasından pulbiber, kekik, kimyon, yeni bahar, nane, toz şeker, tuz eklenerek bir süre daha karıştırılır. Hafifçe pirinçlerin üzeri kapanmadan, pirinçler görülecek şekilde sıcak su eklenir. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir. Suyunu çektikten sonra kıyılmış maydanoz ve dereotu serpilerek karıştırılır, domatesler de 10 parça patlıcana kapak şeklinde düz kesilir. Yumuşayan patlıcanların içleri hazırlanan bu harçla, çok sıkı olmayacak biçimde doldurulur. Hazırlanan domatesler patlıcanların üzerine kapatılır. Düz ve derin bir tencereye dizilen patlıcanların üzerinde kalan zeytinyağı gezdirilir. 2 su bardağı su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Soğuk olarak maydanoz ve limon dilimleriyle süslenerek servis edilir.

ML® Zeytinyağlı Patlıcan Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:33373 • adı:Zeytinyağlı Kuru Patlıcan Dolma • gönderen:pırlanta • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:29