PATLICAN DOLMASI

Biçimli, düzgün ve yumuşak patlıcanlardan ihtiyaca göre seçmelidir.
Kabuklarını, yukarıdan aşağı, saplarına doğru boyuna ince soymalı ve içlerini oymalıdır. (Bazıları, süslü olarak birer parmak genişliğinde aşırı soyarlar). Bazıları da hiç soymazlar.
Diğer taraftan, istenilen mikdarda, biraz yağlı tarafından koyun etini makineden, ince çekmeli ve birkaç tane soğanı da ince çentip, nane ve maydanozu da bunlara katmalıdır.
Kâfi mikdarda pirinci de ayıklayıp yıkıyarak ilâve etmeli. Tuz ve biber serpip hepsini bir arada yoğurmalıdır.
Meydana gelen bu iç harciyle patlıcanları sıkı olmamak üzere doldurmalıdır.
Dolmalar, tencereye yerleştirilerek hizalarına kadar et suyu da dökmelidir. Domates salçasını da koyduktan sonra, kapayıp mutedil ateşte pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:56551 • adı:PATLICAN DOLMASI • gönderen:Ali Baba'nın Tarifleri • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:08