



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN BİBER DOLMASI

- 10 adet kuru patlıcan
- 10 adet kuru kırmızı biber
- 10 avuç kadar pirinç
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 karışık biber salçası
- 1 kaşık domates salçası
- 1 çay bardağı tuz, karabiber, köfte baharı, kimyon, nane, limon tuzu
- 5-6 kuru soğan (ince ince doğranmış)
- 5 diş sarımsak (ince ince doğranmış)

Kaynamakta olan suda önce patlıcanlar 5 dk. Kadar haşlanıp soğuk su olan bir kap içine çıkarılır. Aynı işlem biber içinde uygulanır. Diğer yanda ayıklanmış ve yıkanmış pirinç içine malzemeler konup karıştırılır. Hazırlanan iç dolmaların içine doldurulur. Bir tencereye yan yan dizilir. Üstünü geçmeyecek kadar su doldurulup biraz tuz atılır ve kaynatıldıktan sonra ocak kısılır. Suyu bitince dinlendirilir. Servis tabağına alınıp araları limonla süslenir.

