ETLİ PATLICAN DOLMASI

2 kg patlıcan
250 gr kıyma
1 su bardağı pirinç
4 domates
2 kuru soğan
1 kaşık biber salçası
yarımşar demet maydanoz ve nane
karabiber
tuz
yarım limon suyu
3-4 diş sarımsak
1.5 çorba kaşığı kuru nane
1/2 çay bardağı su

Patlıcanlarımızı oyalım, tuzlu suya atarak kara suyunu çıkaralım. İçi için soğanlarımız ince yemeklik ve domateslerimi kabuklarını soyarak küp doğrayalım. Nane ve maydanozumuzu ince kıyalım. Salça ,tuz ve karabiberimizle iyice karıştıralım, kıyma ve pirincimizi en son ekleyip tekrar karıştıralım. Patlıcanlarımız tuzlu suda çıkarıp iyice yıkayalım, iç harcımızı dolduralım. Tencereye dizdiğimiz patlıcanlara 2 bardak su ekleyelim. Sos malzememizi bir kapta karıştıralım. Dolmalarımızın ateşten inmesine 2-3 dk kala patlıcanların içine bir kaşık yardımıyla pay edelim. Kısık ateşte pişirelim .

© lezzetler.com tarif no:67994 • adı:Etli Patlıcan Dolması • gönderen:otorite • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:07