



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN BİBER DOLMASI

200 gr kuru patlıcan
200 gr kurutulmuş dolmalık biber
2 adet soğan
250 gr kıyma
1,5 çay bardağı pirinç
1'er demet dereotu, maydanoz, nane
2 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, yenibahar
1 çay bardağı su
1 limonun suyu

Kuru sebzeleri tuz ilave edilmiş kaynar suyun içinde 2 dakika bekletip süzün. İç malzemesi için kıyma, pirinç, rendelenmiş soğan, kıyılmış yeşillikler, baharat, salçalar, 1 çay bardağı su ve tereyağını iyice karıştırın. Bu karışımı patlıcan ve biberlerin içine doldurun. Tencereye dizip üzerine 1,5 bardak su ilave edin. Kısık ateşte 25 dakika pirinçler pişene kadar pişirin. Servisten önce dolmaların pişirme suyundan 1 çay bardağı kadarını alın, içine ezilmiş sarımsak ve limon suyunu ekleyin. Yemeğin üzerine gezdirin.