PATLICAN DOLMASI

6 tane patlıcan
350 gr kıyma
2 tane kuru soğan
2 tane büyük boy domates
2 yemek kaşığı dolmalık pirinç
1 limon
Yarım demet maydanoz
Biraz tuz
Biraz sıvı yağ

Patlıcanların kabuğu alacalı olarak soyulur, sapları kesilip atılır ve enine tam ortasından iki eşit parçaya bölünür.Sonra ince, sivri ve keskin bir bıçak yardımıyla, içleri oyularak iyice boşaltılır.İçini hazırlamak üzere, kıymaya önceden temizlenip yıkanmış pirinç, rendeden geçirilmiş soğan, kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra çok küçük küçük parçalar halinde doğranmış domates, yıkanmış ve ince ince kıyılmış maydanoz ve yeteri kadar tuz katılır.Bu şekilde hazırlanan harç iyice birbirine karıştırılır ve güzelce patlıcanlara doldurulur.Dolmaların ağzı, içlerini oyarken çıkarılan düzenli parçalarla kapatılır ve derince bir tencereye düzenli bir şekilde yerleştirilir.Patlıcanların üstünü örtecek kadar su ilave edildikten sonra, tencereye limon suyu ile biraz sıvı yağ katılır ve hepsi birlikte orta harlı ateşte pişirilmeye bırakılır Yemeğin pişme süresi, patlıcanların yumuşayıp harcında bulunan pirincin yenecek kıvama gelmesine bağlıdır.Yemek pişince ateşten indirilir.

© lezzetler.com tarif no:72477 • adı:Patlıcan Dolması • gönderen:dobra • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:04