



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN DOLMASI

8 patlıcan
500 gram kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
1 ay bardağı pirinç
4 kaşığ sıvıyağ
yarım kaşığ salça
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 ay kaşığı karabiber
1 fincan su
yeterince tuz

Patlıcanların tepesini kesip ortadan ikiye bölelim ve içlerini temizleyip tuzlu su ile yıkayalım. Derin bir kaptaki kıyma, ayıklanıp yıkanmış pirinç, ince doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, dereotu, rendelenmiş domates, nane, karabiber, bir fincan su ve sıvıyağı karıştıralım. Uygun bir tencereye kalan sıvıyağı koyalım ve salçayı kavuralım. Hazırladığımız harç ile patlıcanları doldurup tencereye dik olarak dizelim. Patlıcanların ağızını domates ile kapatıp üstünü örtecek kadar su ekleyip, hafif ateşte pişirelim.