PATLICAN DOLMASI

15 adet küçük boy patlıcan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı pirinç ya da bulgur
1 çorba kaşığı fıstık
Dereotu, nane
2 adet soğan

Üzümleri 1 saat kadar suda bekletin. Soğanları ince ince kıyın ve zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Sonra içine pirinçleri alıp kavurmaya devam edin. Üzümleri süzün ve içine ekleyin. Fıstık ve kıyılmış dereotunu da üzerine ekleyip ocaktan alın. Patlıcanların içlerini oyun ve yıkayıp tuzlayın. Pirinçli üzümlü harcı içlerine paylaştırın. Tencereye dizin üzerine az miktarda su ekleyip kapağını kapatıp 30 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuyunca servis tabağına dizip ikram edin. Etli isterseniz bu karışımın içine 250 gram da kıyma ekleyebilirsiniz. Ama o zaman salça eklemeyi unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:78085 • adı:Patlıcan Dolması • gönderen:Asrın • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:27