



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA KIYMALI PATLICAN DOLMASI

Yarım kilogram kaburga kıyması
3-4 tane patlıcan
1 çay bardağı kırık buğday(göce)
2 tane soğan
7 yemek kaşığı domates konservesi
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay kaşığı karabiber
4-5 yemek kaşığı yoğurt
3-4 diş sarımsak

Her zaman ki gibi ilk başta sebzelerimizi bol su ile yıkıyoruz. Yıkama işleminden sonra patlıcanlar alacalı bir şekilde soyulur ve parmak kalınlığında dilimlenir. Her dilim yarıya kadar kesilerek cep gibi yarılr. Acısının gitmesi için bir süre boyunca bol tuzlu suda bekletilir.

Dolmanın içi için; 500 gr kaburga kıymasının üzerine domates ve biber salçası, çok küçük kıyılmış soğan, yarım çay kaşığı karabiber, 1 kahve fincanı göce yani kırık buğday da ilave edilerek yoğrulur ve acısı çıkan patlıcanların içine doldurulur. Diğer yanda dolmanın pişeceği tencerede 2 yemek kaşığı margarin eritilir. Yarım çay kaşığı domates salçası kavrulur. Arasına kıymalı harç yerleştirilen patlıcanlar avuç içinde sıkılıp tencereye dizilir.

Dolmaların üzerine ise 7 yemek kaşığı domates konservesi veya rendesi konur. Üzerlerine çıkmayacak kadar sıcak su ilave edilip pişirilir. 5 yemek kaşığı yoğurt 3 diş ezilmiş sarımsakla karıştırılır. En son olarak ise dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür ve servise sunulur.

