



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PATLICAN DOLMASI

6 adet patlıcan
300 gr. kıyma
2 kaşık pirinç
1 kaşık yağ
2 adet soğan
2 adet domates
tuz
maydanoz
1 limon

Patlıcanları alaca olacak şekilde soyunuz. Sonra, büyüklüklerine göre kesiniz. İçlerini oyacakla çıkarınız. Etili dolma için hazırlayıp patlıcanların içine koyunuz. Üzerine su ve bir limon sıkıp pişiriniz. Patlıcanlar yumuşayınca ateşten alınız. Tabaklara koyup servis yapınız.

[ML® Zeytinyağlı Patlıcan Dolması Videosu](#)