KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI (GAZİANTEP)

5-6 adet kuru dolmalık patlıcan
5-6 adet kuru dolmalık biber
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1,5 çay bardağı pirinç
400 gram orta yağlı kıyma
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı su
Tuz, kuru nane, karabiber, kırmızı biber, kimyon
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Sosu için:
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı limon suyu
4-5 diş sarımsak
Yarım su bardağı su

Dolmalık patlıcanları ve biberleri tencereye alıp, üzerlerini aşacak kadar sıcak su ekleyelim. Patlıcan ve biberleri yumuşayana dek haşlayıp ateşten indirelim. Sonrasında süzgece alarak sularını süzdürüp bekletelim. Bir kabın içine tereyağını, pirinci, kıymayı, küp doğranmış soğanı, 1 çay bardağı suyu, tuzu, baharatları, domates ve biber salçalarını ekleyip yoğurarak karıştıralım. Hazırladığımız dolma içini patlıcan ve biberlere gevşekçe dolduralım. Patlıcan ve biber dolmalarını tencereye dik olarak dizelim. Dolmaların yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyip ağır ateşte pişirelim. Bu arada sosu için bir kapta biber salçasını, limon suyunu, dövülmüş sarımsakları ve yarım bardak suyu birleştirip çırpalım. Dolmaları ateşten almadan 10 dakika önce hazırladığımız bu sosu dolmaların üzerine gezdirelim. Sonrasında ateşten indirip ılınmaya bırakalım. Servis yapalım.

ML® Peynirli Biber için tıklayın
ML® Peynirli Biber (görsel)

© lezzetler.com tarif no:36546 • adı:Kuru Patlıcan ve Biber Dolması (Gaziantep) • gönderen:balaban • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:49