



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞILI KURU PATLICAN DOLMASI

Maya Bulut

15 Adet Patlıcan
200 Gr. Kuzu Kuşbaşı
1 Su Bardağı Pirinç
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Çay Bardağı Sıvıyağ
4 Su Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Sumak
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Demet Dereotu
1/2 Demet Nane
Tuz
Karabiber

Patlıcanları yıkayalım, bir saat kadar haşlayıp suyunu süzelim. İçini hazırlamak için; pirinci, ince kıyılmış soğanları, eti, biber salçasını, ince kıyılmış dereotu, maydanoz ve naneyi, tuzu, karabiberi ve sumacı derin bir kaba alıp yoğuralım. Haşlamış olduğumuz patlıcanların içini karışımla dolduralım ve dik bir şekilde tencereye yerleştirelim. Üzerine bir yemek kaşığı domates salçasını sıcak suda eritip gezdirelim. Tencereye 4 bardak sıcak su ekleyip, üzerine sıvı yağ gezdirelim ve bir saat kısık ateşte pişirelim.