



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MİNİK PATLICAN DOLMASI

Elif Korkmazel

6 adet küçük top patlıcan
1,5 çay bardağı pirinç
2 adet soğan
1 ay kaşığı tarçın
1 ay kaşığı yenibahar
Tuz karabiber
2 orba kaşığı kuş üzümü
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 orba kaşığı şeker

Patlıcanları yıkayıp içlerini oyuyoruz. Bir tencereye tereyağını koyup rendelenmiş soğanı ve pirinci 5 dakika kavuruyoruz. Üzerine baharatları, kuş üzümü, şekerini ekleyip ocaktan alıyoruz ve bu pirinçli harcı patlıcanların içlerine doldurup tencereye diziyoruz. Üzerine 1,5 su bardağı su katıp, kapağı kapalı şekilde 25 dakika pişiriyoruz. Dolmaları soğutup afiyetle yiyoruz.