PATLICAN DOLMASI

3 adet patlıcan,
200 gram kıyma,
1 kahve fincanı pirinç,
2 adet soğan,
1 çay kaşığı salça,
tuz,
karabiber,
2 adet domates,
1 adet sivribiber,
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık,
kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları soyup, tuzlu suda beklettikten sonra sıkarak sularını süzün. Sonra uzun uzun kesip, kızartın ve soğutun. Kıyma ve soğanı başka bir tencerede 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile kavurun ve içine pirinç ilave edin. 1 kahve fincan su koyup, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra içine tuz, karabiber, maydanoz ilave edip karıştırın. 1 komposto kasesine patlıcan dilimlerini dizin. 1 buçuk çorba kaşığı iç koyun ve dışarıda kalan patlıcanları üzerine kapatın. Fırın tepsisine çevirin. 1 çorba kaşığı salça, 1 su bardağı su ile ezin. Üzerlerine yavaş yavaş ilave edin. Ayrıca 1 dilim domates, 1 dilim biber koyun. Kızgın fırında 5 dakika daha pişirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17064 • adı:Patlıcan dolması • gönderen:Zümrüt • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:40