



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN DOLMASI

6 adet ince patlıcan
250 gr tavuk kıyma
1 adet kury soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
5-6 dal taze nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük çay bardağı pırınç
Üzeri için:
Domates

Patlıcanlar soyulmadan 3 parçaya kesilir. İçleri oyulur ve tuzlu suya atılır. Bu arada iç hazırlanır; soğan ve yeşillikler çok ince kıyılır. Tuz, pırınç, tavuk kıyması, salça, kıyılmış sarımsak, sıvıyağ ve karabiber eklenir. 1 su bardağı su gezdirilir, karıştırılır. Oyulan patlıcanlara gevşek doldurulur. tencereye dizilir. Üzerleri domates dilimleriyle kapatılır. 2 su bardağı su eklenir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 40 dakika kadar pişirilir.