



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU PATLICAN DOLMASI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 dizi kuru patlıcan (30-35)
500 gr pirinç
4 baş soğan
4 adet domates (kışın konulmayabilir)
1-2 tane kuru acı biber
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz biber
2 yemek kaşığı salça
1 su bardağı zeytinyağı

Büyük bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suyun içine patlıcanlar atılarak patlıcanların yumuşaması beklenir. Büyük bir teflona 1 su bardağı zeytinyağı koyulur. İnce kıyılmış soğanlar eklenerek kavrulur. Pirinçler yıkanarak soğanın içine ilave edilir. Birlikte kavrulur. Kavurma işlemi sırasında salça eklenir. Küp küp doğranmış domatesler konur. Ardından nane, ince kıyılmış maydanoz ve baharatlar eklenip bir kez daha karıştırıldıktan sonra ocağın altı kapatılır. Suda haşlanan patlıcanlar yıkanır. Yıkanan patlıcanların içine hazırlanan harç koyularak tencereye dizilir. Pirinçlerin üzerini örtecek miktarda sıcak su konur ve pişirilir.

Not: Kuru patlıcan dolması arzuya göre bulgurla da yapılabilir.

